

beko

Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend

Four Encastrable

Manuel d'utilisation



MBBIM10600MTMSW

385444368_2/ ET/ FR/ R.AA/ 03.12.24 01:04
7768382120

Tere tulemast!

Hea klient,

Aitäh, et valisite Beko toote. Tahame, et teie toode, mis on valmistatud kõrge kvaliteedi ja tehnoloogiaga, pakuks teile parimat efektiivsust. Seetõttu lugege see juhend ja kõik teised kaasasolevad dokumendid enne toote kasutamist hoolikalt läbi.

Järgige kogu kasutusjuhendis välja toodud teavet ja hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest.

Hoidke kasutajajuhend alles. Kui te annate selle toote kellelegi teisele, siis andke sellega ka juhend kaasa. Teie toote garantiitingimused ning kasutus-ja tõrkeotsingu meetodid on selles juhendis välja toodud.

Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuumade pindade hoiatus.

MÄRKUS Oht, mis võib põhjustada tootele või selle keskkonnale materiaalselt kahju.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Sisukord

1 EE- Ohutusjuhised.....	4	7 Hooldus ja puhastus	33
1.1 Mõeldud kasutamiseks.....	4	7.1 Üldteave puhastamise kohta	33
1.2 Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus	4	7.2 Tarvikute puhastamine.....	34
1.3 Elektriõhutus.....	5	7.3 Juhtpaneeli puhastamine.....	34
1.4 Transpordiohutus.....	7	7.4 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine	35
1.5 Paigaldamise ohutus	7	7.5 Hõlbus aurupuhastus	35
1.6 Kasutusohutus	8	7.6 Ahjuukse puhastamine.....	36
1.7 Hoiatused temperatuuri kohta.....	9	7.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine	37
1.8 Tarvikute kasutus	9	7.8 Ahjuvalgusti puhastamine.....	37
1.9 Toiduvalmistamise ohutus	9	8 Veatsing	38
1.10 Hooldus- ja puhastusohutus.....	11		
2 Keskkonnajuhised.....	11		
2.1 Jäätmedirektiiv	11		
2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine.....	11		
2.2 Pakendi teave	11		
2.3 Soovitused energiasäästuks	11		
3 Teie toode.....	12		
3.1 Toote tutvustus	12		
3.2 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine	13		
3.2.1 Juhtpaneel.....	13		
3.3 Ahju tööfunktsioonid.....	13		
3.4 Toote tarvikud.....	15		
3.5 Toote lisaseadmete kasutamine..	15		
3.6 Tehniline kirjeldus	18		
4 Esmakasutus	19		
4.1 Esmaseadistus	19		
4.2 Seadme esmane puhastamine.....	19		
5 Ahju kasutamine	20		
5.1 Üldteave ahju kasutamise kohta ..	20		
5.2 Ahju juhtseadme töö	21		
5.3 Sätted	23		
6 Üldteave küpsetamise kohta	26		
6.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta.....	27		
6.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud.....	27		
6.1.2 Liha, kala ja linnuliha.....	30		
6.1.3 Grill.....	31		
6.1.4 Katsetatud road	32		

1 EE- Ohutusjuhised

- See osa sisaldab ohutusjuhiseid, mis on vajalikud kehavigastuste või materiaalsete kahjude ohu vältimiseks.
- Kui toode antakse üle kellelegi teisele isiklikuks- või taaskasutamiseks, tuleb kaasa anda ka kasutusjuhend, tootesildid ja muud asjakohased dokumendid ja osad.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste eiramisel.
- Nende juhiste eiramise korral ei kehti garantii.
- Paigaldus- ja remonditööd laske alati teha tootjal, volitatud teenindusel või isikul, kelle määrab maaletooja ettevõtte.
- Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi toote komponenti, välja arvatud juhul, kui see on kasutusjuhendis selgelt välja toodud.
- Ärge tehke tootele tehnilisi muudatusi.



1.1 Mõeldud kasutamiseks

- Käesolev seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage seadet aedades, rõdul ega muus väliskeskkonnas. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamistes ning kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personaliköökides.
- **HOIATUS:** Käesolevat seadet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
- Ahju saab kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks.
- Seda toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks, rätikute või riiete kuivatamiseks käepidemele riputades.



1.2 Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus

- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning inimesed, kellel on vähe

- füüsilisi, sensoorseid või vaimseid oskusi või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid jälgitakse või koolitatakse toote ohutu kasutamise ja ohtude osas.
- Lapsed ei tohi tootega mängida. Lapsi ei tohi puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui keegi neid kontrollib.
 - Seda toodet ei tohi kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed), välja arvatud juhul, kui neid hoitakse järelevalve all või nad saavad vajalikud juhised.
 - Lapsi tuleb jälgida, et nad ei mängiks tootega.
 - Elektriseadmed on lastele ja lemmikloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, selle otsa ronida ega sellesse siseneda.
 - Ärge asetage seadmele esemeid, milleni lapsed võivad ulatuda.
 - **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote ligipääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
 - Hoidke pakkematerjale lastele kättesaamatus kohas. Esineb vigastuste ja lämbumise oht.
 - Kui uks on avatud, ärge pange sellele raskeid esemeid ega laske lastel sellel istuda. Ahi võib ümber kukkuda või kahjustada uksehingi.
 - Enne kulunud ja kasutute toodete kõrvaldamist:
 1. Eemaldage toitepistik pistikupesast.
 2. Katkestage toitekaabel ja ühendage see pistikuga toote küljest lahti.
 3. Võtke tarvitusele ettevaatusabinõud, et vältida laste sattumist tootesse.
 4. Ärge lubage lastel tootega mängida, kui see on jõudeolekus.



1.3 Elektriohutus

- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või seadme elektriühendus peab olema kergesti juurdepääsetavas kohas. Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud,

olema mehhanism (kaitse, lüliti, pealüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.

- Enne remonti, hooldust ja puhastamist tõmmake toode vooluvõrgust välja või lülitage kaitseüliti välja.
- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis vastab pingele ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
- Kui teie tootel pole kaablit, kasutage ainult peatükis "Tehnilised andmed" kirjeldatud ühenduskaablit.
- Ärge laske toitejuhtmel seadme alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
- Toote paika panemisel pärast monteerimist või puhastamist veenduge, et toitekaabel ei jääks kinni.
- Ahju tagumine külg muutub kasutamisel kuumaks. Toitekaablid ei tohi puudutada toote tagumist pinda. Vastasel juhul võib see kahjustada.
- Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele.

Vastasel juhul võib toitejuhtme isolatsioon sulada ja põhjustada lühise tagajärjel tulekahju.

- Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud kaableid.
- Ärge kasutage toote kasutamiseks pikendusjuhet või mitmepistikut.
- Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega või importijaga, et kasutada heakskiidetud adapterit juhtudel, kui on vaja kasutada konverteri adapterit (pistikutüübi jaoks).
- Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega, kui toiteliini pikkus on ebapiisav.
- Kaasaskantavad toiteallikad või mitu pistikut võivad üle kuumeneda ja süttida. Hoidke mitu pistikut ja kaasaskantavat vooluallikat tootest eemal.
- Toitejuhtme kahjustamisel tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.
- **HOIATUS:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti.

Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.

Kui Teie seadmel on toitejuhe ja pistik:

- Ärge kunagi pange toote pistikut katkisele, lahtisele või pistikupesast väljunud pistikule. Veenduge, et pistik on täielikult pistikupesast sisestatud. Vastasel juhul võivad ühendused üle kuumeneda ja põhjustada tulekahju.
- Vältige seadme sisestamist pistikupesadesse, mis on rasvased, määrdunud või potentsiaalselt veega kokku puutuvad (näiteks tööpinna lähedusse, kust võib vett välja voolata). Vastasel juhul on oht, et tekib lühis ja elektrilöögi oht.
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega!
- Tõmmake pistik pistikupesast välja, kasutades pigem pistiku korpust kui juhtmest.

1.4 Transpordiohutus

- Ühendage toode enne transportimist vooluvõrgust lahti.
- Toode on raske, selle kandmiseks on vaja vähemalt kahte inimest.

- Ärge kasutage toote transportimiseks või teisaldamiseks ust ja/või selle käepidet.
- Ärge asetage seadmele esemeid. Kandke seadet vertikaalselt.
- Kui teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega või paksu papiga ning teipige see tugevalt kinni. Kinnitage toote liikuvad osad kindlalt, et vältida kahjustusi.
- Enne toote paigaldamist kontrollige toodet pärast transportimist võimalike kahjustuste suhtes. Vigastuse korral võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.

1.5 Paigaldamise ohutus

- Enne paigaldamise alustamist lülitage vooluvõrk, millega toode ühendatakse, vooluvõrgust välja, lülitades kaitsme välja.
- Transportimisel ja paigaldamisel kandke alati kaitsekindaid. Vastasel juhul on teravate servade tõttu vigastuste oht!

- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Ärge paigaldage seadet, kui see on kahjustada saanud.
- Vältige paigaldatava mööbli sisemuse katmiseks soojusisolatsioonimaterjalide kasutamist.
- Toote paigalduspiirkonnas ei tohi olla otsest päikesevalgust ja soojusallikaid, näiteks elektri- või gaasikütte, mis on paigaldatud.
- Seadme kõigi ventilatsioonikanalite ümbruses peab olema piisavalt vaba ruumi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohiks toodet paigaldada dekoratiivsete katete taha.
- Juhul, kui gaasivoolik/toru või plastist veetoru asub toote jaoks ettenähtud paigalduskoha taga, tuleb kindlasti tagada, et toode ei puutuks kokku nende kommunaaljuhtmetega. Vastasel juhul võib voolik/toru puruneda.
- Kui toote paigalduskoha taga on pistikupesaga, tuleb tagada, et toode ei puutuks kokku pistikupesaga ega pistikupesaga ühendatud pistikuga.



1.6 Kasutusohutus

- Veenduge pärast iga kasutuskorda, et olete seadme välja lülitanud.
- Kui te ei kasuta toodet pikemat aega, ühendage see lahti või lülitage vool kaitsmekarbist välja.
- Ärge kasutage toodet, kui see puruneb või saab kasutamise ajal kahjustada. ühendage toode vooluvõrgust lahti. Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.
- Ärge kasutage seadet, kui esiukse klaas on eemaldatud või pragunenud. Vastasel juhul on vigastuste ja keskkonnakahjustuste oht.
- Ärge astuge mingil põhjusel seadme peale.
- Ärge kunagi kasutage toodet, kui Teie otsustusvõime või koordinatsioon on häiritud alkoholi ja/või narkootikumide tarvitamise tõttu.
- Süttivaid esemeid ei tohi hoida toiduvalmistamiskohas ega selle ümbruses. Vastasel juhul võivad need põhjustada tulekahju.
- Ahjukäepide pole käterätikuivati. Seadme kasutamisel ärge riputage käepidemele rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.

- Seadme ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.

1.7 Hoiatused temperatuuri kohta

- **HOIATUS:** Kui toode on kasutusel, on toode ja selle juurdepääsetavad osad kuumad. Tuleb vältida seadme ja kuumutuselementide puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida tootest eemal, kui nad ei ole pidevalt järelevalve all.
- Ärge asetage toote lähedusse tuleohtlikke/plahvatusohtlikke materjale, sest töö ajal on pinnad kuumad.
- Hoidke ahju ukse avamisel küpsetamise ajal või selle lõpus distantsi. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Töö ajal on toode kuum. Tuleb vältida kuumenenud osade, seadme sisepindade ja kuumutuselementide puudutamist.
- Toote käsitlemisel kandke alati kuumakindlaid ahjukindaid.

1.8 Tarvikute kasutus

- On oluline, et traatrest ja ahjuplaat asetseksid traatriilitele õigesti paigutatud. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest „**Tarvikute kasutus**”.
- Sulgege ahju uks pärast tarvikute täielikku toppimist küpsetusruumi, sest vastasel juhul võivad need tabada ukse klaasi ja seda kahjustada.

1.9 Toiduvalmistamise ohutus

- Olge ettevaatlik oma roogades alkoholi kasutades. Alkoholi aurustub kõrgel temperatuuril ja võib tekitada tulekahju, kuna see võib kuumenenud pindadega kokku puutudes süttida.
- Toidualal olevad toidujäägid, näiteks õli, võivad süttida. Puhastage need jäägid enne toiduvalmistamist.
- Toidumürgituse oht: Ärge hoidke toitu ahjus rohkem kui tund enne ja pärast toiduvalmistamist. Vastasel korral võib see põhjustada toidumürgitust või haigusi.
- Ärge soojendage ahjus suletud konserve ega klaaspurke. Konserv/purk võib tõusva rõhu tõttu lõhkeda.

- Ärge asetage küpsetusplaate, taldrikuid ega alumiiniumfooliumi otse ahju põhjale. Akumuleeritud kuumus võib kahjustada ahju põhja.
- Arvestage rasvase pärgamendipaberi või sarnaste materjalide kasutamisel järgmisi ettevaatusabinõusid:
- Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju.
 - Et vältida ohtu, et ahju kütteelemendid võivad puudutada ja takistada kuuma õhu liikumist, eemaldage kõik üleliigsed rasvapaberi osad, mis ripuvad tarvikute või mahutite küljes. Ärge kasutage rasvakindlat paberit ahju temperatuuril, mis on kõrgem kui tootja poolt määratud maksimaalne kasutustemperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.
 - Ärge asetage seda eelsoojendamise ajal tarvikute peale.
 - Vajutage alati taldrikuga või sarnase esemega alla, et materjal ei lendaks ahjus oleva õhuringluse tõttu ringi.
 - Katke ainult vajalik pind salve sees.
 - Pärast igat kasutamist tuleb salve puhastada ja salves kasutatud rasvapaber või muud sarnased materjalid asendada. Vastasel juhul võivad kandikule tilkuvad vedelikud põhjustada suitsetamist või isegi leekide süttimist.
 - Toote kaane avamisel tekib õhuvool. Rasvakindel paber võib sattuda kokkupuutesse kütteelementidega ja süttida.
 - Kui kasutate praadimiseks grillirestikut, tuleks alumisele restile asetada salv. Vastasel juhul võivad ahjupõhjale tilkuvad toiduõli ja muud komponendid tekitada tugevat suitsu ja põhjustada tulekahju.
 - Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
 - Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.

1.10 Hooldus- ja puhastusohutus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võite saada elektrilöögi!

- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Ärge kasutage ahju esiukse klaasi puhastamiseks karmi abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikraabitsat, traatvilla või pleegitusaineid. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.

2 Keskkonnajuhised

2.1 Jäätmedirektiiv

2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine

See toode vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Sellel tootel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) klassifikatsioonisümbol.



See toode on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mida on võimalik taaskasutada ja mis sobivad taaskasutamiseks. Seetõttu ärge visake toodet selle

kasutusaja lõpus ära koos olme- ja muude jäätmetega. Viige see elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Nende kogumispunktide kohta võite küsida teavet kohalikult omavalitsuselt. Seadme õige utiliseerimine aitab vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

Vastavus RoHS direktiivile:

See toode, mille te ostsite, vastab Euroopa Liidu RoHS direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis määratletud kahjulikke ja keelatud materjale.

2.2 Pakendi teave

Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt meie riiklikele keskkonnanõuetele. Ärge visake pakendijäätmeid samasse kohta koos olme- ja muude jäätmetega, vaid viige need kohalike omavalitsuste poolt loodud pakendimaterjalide kogumispunktidesse.

2.3 Soovitused energiasäästuks

EL 66/2014 kohaselt leiate energiatõhususe teabe seadmega kaasasolevalt kviitungilt.

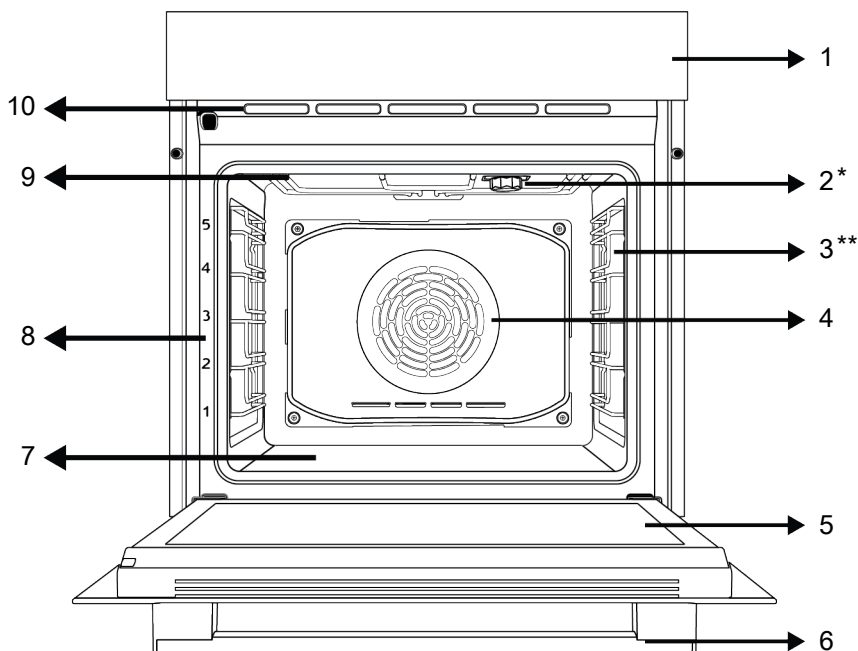
Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogiliselt ja energiat säästvamal viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne küpsetamist.
- Ahjus kasutage tumedaid või emailitud anumaid, mis edastavad soojust paremini.
- Eelsoojendage alati, kui see on retseptis või kasutusjuhendis täpsustatud. Ärge avage ahjuust sageli küpsetamise ajal.

- Pikaajalisel küpsetamisel lülitage seade välja 5-10 minutit enne küpsetamise lõppaega. Saate jääksoojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Üritage valmistada ahjus korraga rohkem kui üks roog. Saate kahte rooga samal ajal valmistada, asetades traatrestile kaks keedunõu. Lisaks, kui valmistate oma toite üksteise järel, säästab see energiat, kuna ahi ei kaota oma soojust.
- Ärge avage ahjuust, kui küpsetate “Säästlik kuumutus ventilaatoriga” funktsiooni abil. Kui ust ei avata, optimeeritakse sisetemperatuuri funktsiooni “Säästlik kuumutus ventilaatoriga” energia säästmiseks, ja see temperatuur võib erineda ekraanil kuvatavast.

3 Teie toode

3.1 Toote tutvustus



1 Kontrollpaneel

3 Traadist riulid

5 Uks

7 Alumine kütteseade (terasplaadi all)

9 Ülemine kütteseade

2 Lamp

4 Ventilaatori mootor (terasplaadi taga)

6 Käepide

8 Riulite positsioonid

10 Ventilatsioonivad

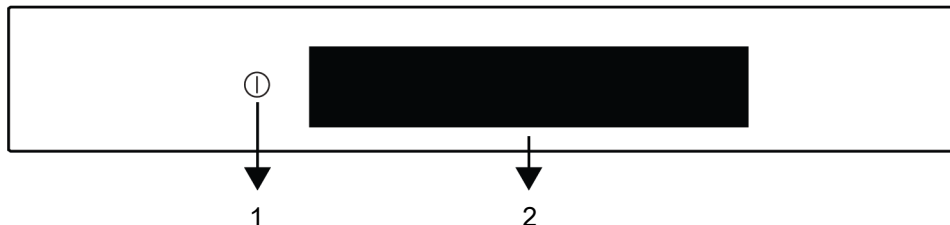
* Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud lambiga või lambi tüüp ja asukoht võivad erineda joonisel kujutatust.

** Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud traatrestiga. Pildil on näitena toodud traatrestiga toode.

3.2 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine

Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja põhilised kasutusvõimalused. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

3.2.1 Juhtpaneel



1 Sisse/välja võti

Kui teie toodet kontrollivad nupud (d), võivad need/need nupud (need) mõnes mudelis olla nii, et need tuleksid välja lükates (maetud nupud). Nende nuppudega seadete valmistamiseks lükake kõigepealt asjakohane nupp sisse ja tõmmake nupp välja. Pärast reguleerimise tegemist lükake see uuesti sisse ja vahetage nupp välja.

2 Puuteekraan

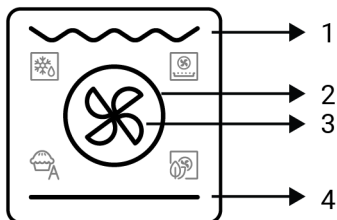
funktsioonidele. Mõned sinu valikud toimivad ka edaspidi teisiti, kuna need on määratlemata. Mõningaid funktsioone saab valida kasutamiseks ainult rakenduse ""HomeWhiz"" kaudu. Üksikasjalik teave tootes kasutatavate tööfunktsioonide kohta on esitatud tabelis.

3.3 Ahju tööfunktsioonid

Funktsioonitabelil kuvatakse tööfunktsioonid, mida saate oma ahjus kasutada, ning kõrgeimad ja madalaimad temperatuurid, mida nende funktsioonide jaoks saab seadistada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote paigutusest.

Funktsioonide ekraan













Saate luua oma toote toiduvalmistamise funktsioone, puudutades ja valides alloleval ekraanil. Valitud ja aktiivsed kütteseadmed süttivad punaselt. Põhi ja kütteseadmed aktiveeruvad, kui neid üks kord puudutada. See lülitub erinevate kütteseadmete ning ventilaatori mootori ja ventilaatori kütteseadme funktsioonide vahel mõne puudutusega. Valitud kütteseadme kombinatsioonid suunavad teid määratud



- 1 Ülemine küttekeha
- 2 Ventilaatori küttekeha (ventilaatori mootoriga)
- 3 Ventilaatori mootor
- 4 Alumine küttekeha

- Töö ventilaatoriga- sümbol
- Säätlik kuumutus ventilaatoriga- sümbol
- Airfry- sümbol*
- Automaatne küpsetamine (SmartBakePro)- sümbol*

* See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saada olla.

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuurivahemik (°C)	Kirjeldus ja kasutamine
	Töö ventilaatoriga	-	Ahju ei köeta. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Graanulitega külmutatud toit sulatatakse aeglaselt toatemperatuuril, küpsetatud toit jahutatakse. Terve lihatüki sulatamiseks kulub aeg on pikem kui teraviljaga toitude puhul.
	Ülemine ja alumine kuumutus	40-280	Toitu soojendatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookidele, küpsetistele või kookidele ja hautistele küpsetusvormides. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Alumine kuumutus	40-220	Ainult madalam küte on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad põhja pruunistamist. Seda funktsiooni tuleks kasutada ka lihtsaks aurupuhastamiseks.
	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	40-280	Ülemise ja alumise küttekeha poolt soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Kuumutus ventilaatoriga	40-280	Ventilaatori kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdset ja kiiresti üle kogu ahju. See sobib toiduvalmistamiseks mitmel ahjuplaadil erinevatel riulitel.
	Säästlik kuumutus ventilaatoriga	160-220	Energia säästmiseks saate seda funktsiooni kasutada selle asemel, et kasutada funktsiooni Kuumutus ventilaatoriga vahemikus 160–220°C. Aga; küpsetusaeg pikeneb veidi.
 	Pitsafunktsioon	40-280	Alumine küttekeha ja ventilaatoriküte töötavad. Sobib pitsa küpsetamiseks.
	3D-funktsioon	40-280	Töötavad ülemise kütte, alumise kütte ja ventilaatorikütte funktsioonid. Küpsetatava toote iga pool valmistub võrdset ja kiiresti. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Grillimine täisvõimsusel	40-280	Ahju laes olev suur grill töötab. Sobib suures koguses grillimiseks.
 	Grillimine koguvõimsusel ventilaatori toel	40-280	Suurel grillil köetav kuum õhk jaotub ventilaatoriga kiiresti ahju. Sobib suures koguses grillimiseks.


Rakenduse "HomeWhiz" kaudu saab valida järgmisi funktsioone. Need funktsioonid võivad olenevalt mudelist erineda. Kõiki neid ei pruugita teie tootes kasutada.

Funktsiooni määratlus	Määratlus ja kasutamine
Grillimine madalal võimsusel	Väike grill ahju lael töötab. Sobib väiksemate koguste grillimiseks.
Soojana hoidmine	Seda kasutatakse toidu säilitamiseks kasutuskõlblikul temperatuuril pikka aega.

Leiva küpsetuse funktsioon	Seda kasutatakse leiva küpsetamiseks. Seadistatud temperatuuri ja kellaega ei saa muuta.
Automaatne küpsetamine (SmartBakePro)	Selle funktsiooniga saate valmistada oma toote jaoks määratud eined ilma temperatuuri, funktsiooni ja kellaega kohandamata. Määratletud einete nimekirja selgitatakse järgmistes jaotistes.
Airfry	Ventilaatori kuumutatud kuum õhk jaotub ventilaatori kaudu ühtlaselt ja kiiresti ahju kõikidesse osadesse. Sobib mitmekihiliseks toiduvalmistamiseks erinevatel riulitel. Tänu selle funktsiooniga kiirele õhujaoitusele saate praadida vähese või puuduva õliga.

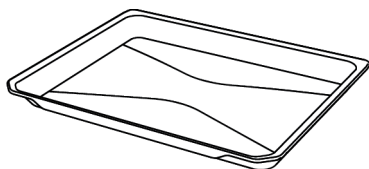
3.4 Toote tarvikud

Teie tootes on mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute kirjeldus ja õige kasutamise kirjeldused. Sõltuvalt toote mudelist on kaasas olev tarvik erinev. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi teie tootes saadaval olla.

 Teie seadme sees olevad kandikud võivad kuumuse mõjul deformeeruda. See ei mõjuta funktsionaalsust. Deformatsioon kaob, kui plaat jahutatakse.

Standardne salv

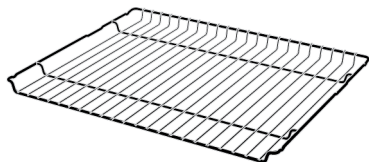
Seda kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitide ja suurte tükide praadimiseks.



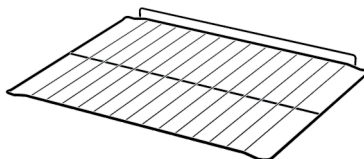
Traatgrill

Seda kasutatakse praadimiseks või küpsetatava, praaditava ja hautava toidu soovitud riulile asetamiseks.

Traatriuliga mudelitel :



Ilma traatriuliteta mudelitel :

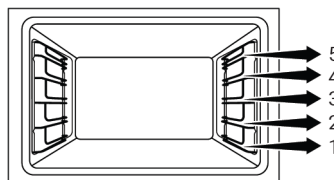


3.5 Toote lisaseadmete kasutamine

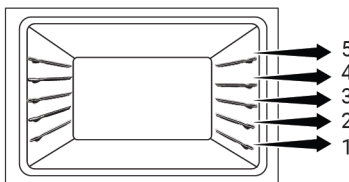
Toiduvalmistamise riulid

Küpsetusalal on 5 riuliasendit. Ahju esipaneelil olevatelt numbritelt näete ka riulite järjekorda.

Traatriuliga mudelitel :



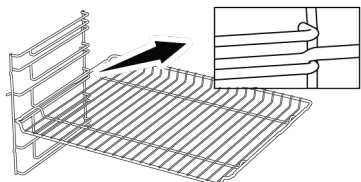
Ilma traatriuliteta mudelitel :



Traatresti asetamine küpsetusriulitele

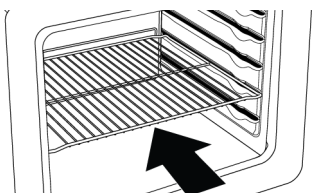
Traatriuliga mudelitel :

Väga oluline on asetada traatvõre õigesti traadipoolsetele riulitele. Traatrest soovitud riulile asetades peab avatud osa olema esiküljel. Parema küpsetamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada traatriuli peatuskohta. See ei tohi minna üle peatuspunkti, et kokku puutuda ahju tagaseinaga.



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

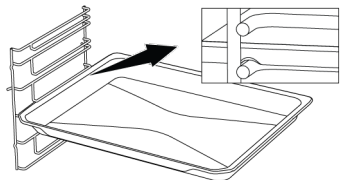
Väga oluline on asetada traatrest korralikult külgriiulitele. Traatrestil on riiulile asetamisel üks suund. Traatresti soovitud riiulile asetades peab avatud osa olema esiküljel.



Kandiku asetamine küpsetusriiulitele

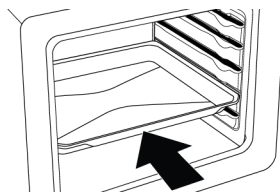
Traatriiuliga mudelitel :

Samuti on oluline asetada kandikud õigesti traadipoolsetele riiulitele. Kandiku soovitud riiulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel. Paremaks küpsetamiseks tuleb alus kinnitada traatriiulil olevale peatuspesale. See ei tohi minna üle peatamispesa, et puutuda kokku ahju tagaseinaga.



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

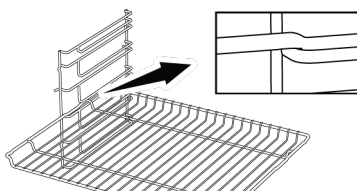
Samuti on oluline asetada kandikud korralikult külgriiulitele. Salvel on riiulile asetamisel üks suund. Kandiku soovitud riiulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel.



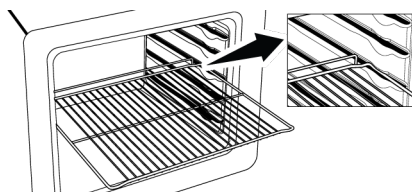
Traatresti peatamisfunktsioon

Seal on peatamisfunktsioon, mis takistab traatvõre traatriiulist välja kukkumist. Selle funktsiooniga saate oma toidu lihtsalt ja turvaliselt välja võtta. Traatvõre eemaldamise ajal saate seda edasi tõmmata, kuni see jõuab peatumispunkti. Selle täielikuks eemaldamiseks peate selle punkti ületama.

Traatriiuliga mudelitel :

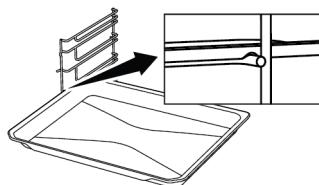


Ilma traatriiuliteta mudelitel :



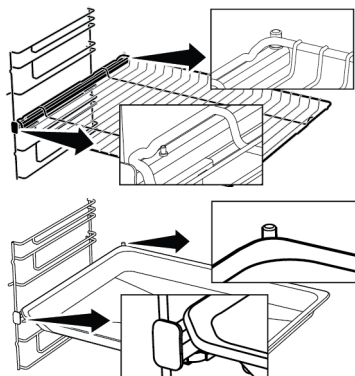
Salve peatamise funktsioon -Traatriiuliga mudelitel

Samuti on olemas peatamisfunktsioon, mis takistab kandiku traatriiulist välja kukkumist. Salve eemaldamise ajal vabastage see tagumisest peatuspesast ja tõmmake seda enda poole, kuni see jõuab esiküljeni. Peate sellest seiskamispesast üle minema, et see täielikult eemaldada.



Traatvõre ja aluse õige paigutamine teleskoopsiinidele- Traatriiulitega mudelitel ja teleskoopmudelitel

Tänu teleskoopsiinidele saab plaate või traatrestid lihtsalt paigaldada ja eemaldada. Teleskoopsiiniga plaate ja traatreste kasutades tuleb jälgida, et teleskoopsiinide esi- ja tagaküljel olevad tihvtid toetuksid vastu grilli ja aluse servi (näidatud joonisel).



3.6 Tehniline kirjeldus

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	595 /594 /567
Ahju paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Pinge/Sagedus	220-240 V ~; 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Energiatarve (kW)	3,3
Ahju tüüp	Multifunktsionaalne ahi

Põhiteave: Kodu kasutamiseks mõeldud elektriahjude energiamärgise teave on esitatud vastavalt standardile EN 60350- 1 / IEC 60350- 1. Need väärtused määrati kindlaks funktsioonide Ülemine ja alumine kuumutus or (if present) Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel puhul standardkoormusega.

Energiatõhususe klass on määratud kindlaks vastavalt järgmisele tähtsusastmele sõltuvalt sellest, kas tootel on vastavad funktsioonid olemas või. 1-Säästlik kuumutus ventilaatoriga , 2-Kuumutus ventilaatoriga , 3-Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel , 4-Ülemine ja alumine kuumutus.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



Selles juhendis olevad joonised on skemaatilised ja ei pruugi täpselt teie tootega ühtida.



Toote etiketil või sellega kaasasolevas dokumentatsioonis märgitud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Need väärtused võivad erineda sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest.

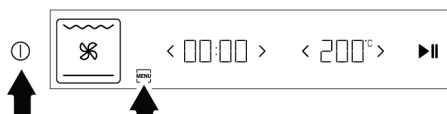
4 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

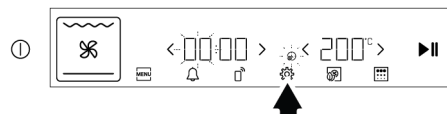
4.1 Esmaseadistus

i Enne ahju kasutuselevõttu seadistage alati kella-aeg. Kui Te seda ei seadista, ei õnnestu mõne ahjumudeli puhul toitu valmistada.

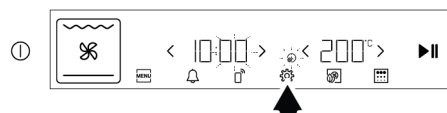
1. Lülitage ahi sisse, puudutades ① klahvi.
2. Aktiveerige alumised klahvid, puudutades MENU klahvi.



3. Puudutage ② klahvi, kuni ekraanile ilmub sümbol ③.
 - ⇒ Kellaväli ja ④ sümbol vilguvad ekraanil.



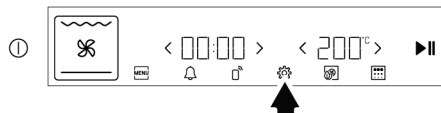
4. Kellaaja määramiseks puudutage tunni/kellaaja kuvamisala klahve </> ja minuti välja aktiveerimiseks puudutage uuesti klahvi ⑤.
 - ⇒ Ekraanil vilguvad minuti väli ja ⑥ sümbol.



i Kella/kellaaja kuvamisala </> klahvid ja temperatuuri kuvamisala aktiveeruvad ja on nähtavad, kui liigutate oma kätt ekraanile lähemale.

5. Minutite määramiseks puudutage tunni/aja kuvamisala klahve </> ja seadistuse kinnitamiseks puudutage uuesti klahvi ⑦.

⇒ Kinnitatakse kellaaja seadistus ja ekraan naaseb algsele käivituskuvale.



i Kui algset kellaaja seadistust ei tehta, hakkab kella-aeg alates kella 12.00 tõusma. Saate kellaaja seadistust hiljem muuta, nagu on kirjeldatud jaotises „Seaded“.

i Pika elektrikatkestuse korral tühistatakse kellaaja seadistus. See tuleks uuesti seadistada.

4.2 Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage ahjust kõik kaasas olevad tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.
4. Toote kasutamisel valige kõrgeim temperatuur ja tööfunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselemendid töötada saavad. Vt „Ahju tööfunktsioonid [► 13]. Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsna ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist:

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsna.

MÄRKUS: Mõned pesu- või puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal peeneteralisi puhastusvahendeid, puhastuspulbreid, puhastuskreeme ega teravaid esemeid.

5 Ahju kasutamine

5.1 Üldteave ahju kasutamise kohta

Jahutusventilaator (See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.)

Teie tootel on olemas jahutusventilaator. Jahutusventilaator lülitatakse vajaduse korral automaatselt sisse, ja see jahutab nii toote esikülge kui ka mööblit. Kui jahutusprotsess on lõppenud, lülitatakse see automaatselt välja. Kuum õhk väljub ahjuuksest. Ärge katke neid ventilatsioonivahendeid millegagi. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda. Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20- 30 minutit). Kui

MÄRKUS: Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimeri, lülitub jahutusventilaator küpsetusaja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

Ahju valgustus

Ahju valgustus lülitub sisse, kui ahi hakkab küpsetama. Mõnedes mudelites valgustus jääb põlema küpsetusajal, teistes mudelites lülitub see teatud aja möödudes välja.

Kui toote uks avatakse ahju töötamise ajal või kui see on suletud asendis, lülitub ahju valgustus automaatselt sisse.

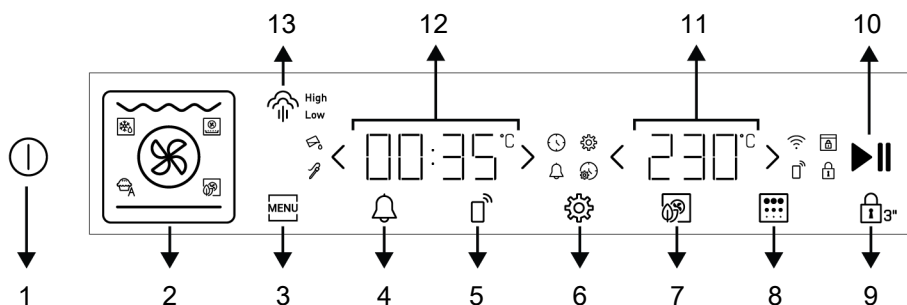
5.2 Ahju juhtseadme töö

Füri kontroll ühitesi için genel uyarılar

- Maksimaalne aeg, mida saab küpsetusprotsessi lõpetamiseks seada, on 5:59 tundi. Soojana hoidmise funktsioonis on see aeg 23:59 tundi. Elektrikatkestuse korral tühistatakse seadistatud küpsetus- ja küpsetusaeg.
- Reguleerimise ajal vilguvad ekraanil vastavad sümbolid. Reguleerimiste salvestamiseks puudutage kirjelduses vastavat klahvi või oodake lühikest aega.

- Kui küpsetusaeg on seatud küpsetuse alustamisel, kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg. Kui küpsetusaega ei ole määratud, kuvatakse ekraanil möödunud aeg. Mõne töofunktsiooni puhul on seadistatud kiire eelsoojendus. Möödunud aeg või küpsetusajad hakkavad ekraanile ilmuma, kui kiire eelsoojendus on lõppenud ja ahju sisetemperatuur jõuab määratud temperatuurini.

Juhtseade



- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| 1 Sisse/välja võti | 2 Funktsioonide ekraan |
| 3 Menüüklahv | 4 Äratusklahv |
| 5 Eemaldage juhtklahv | 6 Seadete klahv |
| 7 Eco ventilaatori kütteklahv | 8 Kõrge kuumusega puhastusnupp |
| 9 Klahviluku võti | 10 Küpsetamise start/stopp klahv |
| 11 Temperatuuri indikaatori piirkond | 12 Taimeri/kestuse indikaatori ala |
| 13 Steami võti | |

- > Suurendamisklahv
- < Vähenda klahv
- 🕒 Küpsetusaja sümbol
- 🔔 Häire sümbol
- ⚙️ Seadete sümbol
- 🕒 Kellaaja sümbol
- 🔒 Klahviluku sümbol
- °C Temperatuuri sümbol
- 📶 Wifi sümbol*

- 🔑 Lihasondi sümbol*
- 🔒 Ukseluku sümbol*
- 📶 Eemaldage juhtsümbol*
- Low Madala aurutaseme sümbol*
- High Kõrgetasemeline auru sümbol*
- 🚰 Lisa vee hoiatussümbol*

* See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

Ahju sisselülitamine

Lülitage ahi sisse, puudutades ⏻ klahvi. Ilmub esimene lisakuva.

i Kui sellel ekraanil ahju kohta seadistusi ei tehta, lülitub ahi teatud aja pärast välja ja ekraanile ilmub kellaage.

Ahju väljalülitamine

Lülitage ahi välja, puudutades **i** klahvi. Ekraanile ilmub kellaage.

Käsitsi küpsetamine, valides temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni

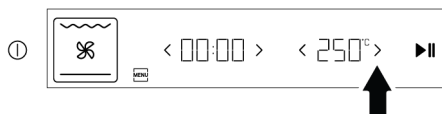
Toidu valmistamiseks saate seda käsitsi juhtida (oma kontrolli all) ilma küpsetusaega määramata, valides oma söögikorrale omase temperatuuri ja tööfunktsiooni.

1. Lülitage ahi sisse, puudutades **i** klahvi.
2. Looge tööfunktsioon vastavalt kütteseadmetele, mida soovite funktsiooni kuva kaudu kasutada. Üksikasjalikku teavet tööfunktsiooni loomise kohta leiate jaotisest Ahju tööfunktsioonid [► 13].



i Funktsioonis Säästlik kuumutus ventilaatoriga toiduvalmistamiseks ei saa funktsiooni kuva kaudu valikut kasutada. Funktsiooni Säästlik kuumutus ventilaatoriga aktiveerimiseks aktiveerige alumised klahvid, puudutades klahvi **MENU**. Valige see tööfunktsioon, puudutades **OK**-klahvi. Temperatuuri ja aja saate seadistada järgmiselt.

3. Ekraanile ilmub teie loodud tööfunktsiooni eelmääratud temperatuur. Selle temperatuuri muutmiseks puudutage temperatuuri kuvamisala klahve **</>**.



i Kella/kellaaja kuvamisala / klahvid ja temperatuuri kuvamisala aktiveeruvad ja on nähtavad, kui liigutate oma kätt ekraanile lähemale.

i Kui muudate tööfunktsiooni pärast tööfunktsioonide eelmääratud temperatuuri muutmist, kuvatakse ekraanile viimati seadistatud temperatuur. Kui seadistatud temperatuur ei ole valitud tööfunktsiooni temperatuurivahemikus, kuvatakse selle tööfunktsiooni jaoks soovitatav temperatuur.

4. Kui tööfunktsioon ja temperatuur on seadistatud, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi.



⇒ Teie ahi hakkab kohe tööle teie loodud funktsiooni ja seatud temperatuuri kohaselt. Kiire eelsoojendus on määratletud mõnes tööfunktsioonis. Nendes funktsioonides, kui ahju sisetemperatuur saavutab seadistatud temperatuuri, hakkab ekraanile ilmuma möödunud aeg. Kuna käsitsi küpsetamine toimub ilma küpsetusaega seadistamata, ei lülitu ahi automaatselt välja. Peate toiduvalmistamist ise kontrollima ja selle välja lülitama. Kui küpsetamine on lõppenud, vajutage klahvi, et küpsetamine lõpetada, või vajutage **i** klahvi, et ahi täielikult välja lülitada.

Küpsetamine küpsetusaja reguleerimise teel;

Valides einetele omase temperatuuri ja tööfunktsiooni ning seadistades juhtseadme kaudu küpsetusaja, saate ahju automaatselt välja lülitada.

1. Lülitage ahi sisse, puudutades **i** klahvi.

2. Looge tööfunktsioon vastavalt kütteseadmetele, mida soovite funktsiooni kuva kaudu kasutada. Üksikasjalikku teavet tööfunktsiooni loomise kohta leiate jaotisest QQ.



3. Ekraanile ilmub teie loodud tööfunktsiooni eelmääratud temperatuur. Selle temperatuuri muutmiseks puudutage temperatuuri kuvamisala klahve </>.



i Kella/kellaaja kuvamisala / klahvid ja temperatuuri kuvamisala aktiveeruvad ja on nähtavad, kui liigutate oma kätt ekraanile lähemale.

i Kui muudate tööfunktsiooni pärast tööfunktsioonide eelmääratud temperatuuri muutmist, kuvatakse ekraanile viimati seadistatud temperatuur. Kui seadistatud temperatuur ei ole valitud tööfunktsiooni temperatuurivahemikus, kuvatakse selle tööfunktsiooni jaoks soovitatav temperatuur.

4. Küpsetamisaja määramiseks puudutage kella/kellaaja kuvamisala klahve </>.

⇒ Ekraanile ilmub 🕒 sümbol.



i Küpsetusaja kiireks seadistamiseks pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri seadistamist saate aktiveerida küpsetusaja 30 minutiks, puudutades kellaaja kuvamisala > klahvi ja muutes kellaaega </> klahvidega.

i Küpsetamisega suureneb esimese 15 minuti jooksul 1 minuti võrra ja 15 minuti pärast 5 minuti võrra.

5. Pärast tööfunktsiooni, temperatuuri ja küpsetusaja seadistamist puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi.



6. Teie ahi hakkab kohe tööle teie loodud funktsiooni ja määratud temperatuuriga. Mõnel tööfunktsioonil on kiire eelsoojendusfunktsioon. Nende funktsioonide puhul, kui ahju sisetemperatuur saavutab seadistatud temperatuuri, hakkab küpsetusaeg ekraanil vähenema. Pärast seadistatud küpsetusaja lõppu ilmub ekraanile "End", kostub helisignaal ja küpsetamine peatub.
7. Kahe minuti jooksul kõlab helisignaal. Kui klahvi puudutatakse ajal, mil kõlab helisignaal ja ekraanil kuvatakse tekst "End", jätkab ahi töötamist lõputult. 🕒-klahvi puudutamisel lülitub ahi välja. Kui puudutate mõnda muud klahvi peale nende klahvide, siis helisignaal peatub.

5.3 Sätted

Klahviluku aktiveerimine

Klahviluku funktsiooni abil saate vältida sekkumist juhtseadmesse toiduvalmistamise ajal. Klahvilukku ei saa teha, kui küpsetamine ei ole pooleli.

1. Ahjus küpsetamise ajal puudutage ekraanil kuvatavat 🗑️ klahvi.



⇒ Temperatuuri kuvamise ajal kuvatakse loendur 3-2-1. Kui pöördloendus on lõppenud, aktiveeritakse klahvilukk ja ekraanile ilmub sümbol.

Kui klahvilukk on aktiivne, ei saa kasutada muid juhtseadme klahve peale klahvi.

Klahviluku desaktiveerimine

1. Vajutage klahvi, kuni sümbol kaob ekraanilt.

⇒ sümbol kaob ekraanilt ja klahvilukk deaktiveeritakse.

Äratuse seadmine

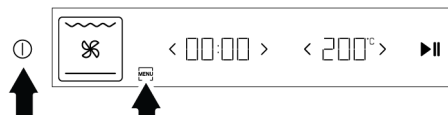
Samuti võite kasutada toote juhtseadet mis tahes hoiatus- või meeldetuletusotstarbel, välja arvatud toiduvalmistamiseks.

Äratuskell ei mõjuta ahju tööfunktsioone. Seda kasutatakse hoiatuseks. Näiteks võite kasutada äratuskella, kui soovite toitu teatud ajal ahjus keerata. Niipea kui seadistatud aeg on seadistatud, annab kell helisignaali.

Alarmi maksimaalne kestus võib olla 23 tundi ja 59 minutit.

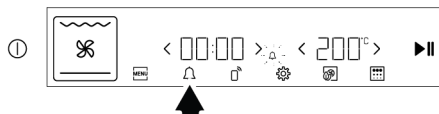
1. Lülitage ahi sisse, puudutades klahvi.

2. Aktiveerige alumised klahvid, puudutades klahvi.



3. Äratuse aja määramiseks vajutage klahvi.

⇒ sümbol hakkab ekraanil vilkuma.



4. Määrake äratuse aeg, puudutades kellaaja kuvamisala klahve / . Seadistuse kinnitamiseks puudutage uuesti klahvi.



⇒ Äratuse aeg on seadistatud ja sümbol põleb pidevalt ekraanil. Allesjäänud hääreaja nägemiseks peate vajutama uuesti klahvi.

5. Pärast alarmiperioodi lõppu hakkab sümbol vilkuma ja kostub helisignaali.

Alarmi väljalülitamine

1. Äratuse lõppedes kõlab helisignaali kaks minutit. Helisignaali peatamiseks puudutage mis tahes klahvi.

⇒ Helisignaali vaigistatakse.

Kui soovite alarmi tühistada;

1. Alarmi aja lähtestamiseks vajutage klahvi. Vajutage klahvi , kuni ekraanile ilmub "00:00".

Helitugevuse reguleerimine

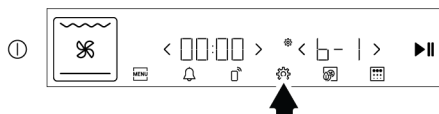
Saate reguleerida juhtseadme helitugevust. Selle reguleerimise tegemiseks ei tohi teie ahi küpsutada.

1. Lülitage ahi sisse, puudutades klahvi.



2. Aktiveerige alumised klahvid, puudutades klahvi.



3. Puudutage klahvi, kuni ekraanile ilmub "b-1", "b-2" või "b-3".





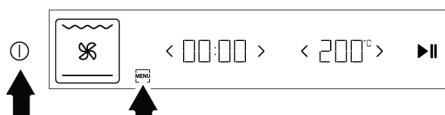
⇒ Ekraanil vilgub  sümbol.


- Reguleerige soovitud tooni, puudutades temperatuuri kuvamisala klahve </>.
- Seadistuse kinnitamiseks puudutage  klahvi või puudutage  klahvi, et liikuda edasi järgmise seadistuse juurde.

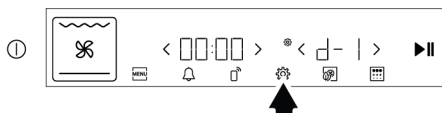
Ekraani heleduse reguleerimine

Saate reguleerida juhtseadme ekraani heledust. Selle reguleerimiseks ei tohi ahi olla küpsetusrežiimis.



- Lülitage ahi sisse, puudutades  klahvi.
- Aktiveerige alumised klahvid, puudutades  klahvi.



- Vajutage  klahvi, kuni ekraanile ilmub "d-1", "d-2" või "d-3".





⇒ Ekraanil vilgub  sümbol.



- Reguleerige soovitud heledust, puudutades temperatuuri kuvamisala klahve </>. (**d-1, d-2, d-3**)
- Seadistuse kinnitamiseks puudutage  klahvi või puudutage  klahvi, et liikuda edasi järgmise seadistuse juurde.

Ahju ühendamine traadita võrguga ja rakenduse ""HomeWhiz"" tutvustus



Ühendage oma ahi nutiseadmega traadita võrguga, mida saate kontrollida rakenduse ""HomeWhiz"" kaudu. Selleks installige kõigepealt nutiseadmesse rakendus ""HomeWhiz"". Rakendus ""HomeWhiz"" on saadaval IOS-l ja Androidi mobiilsetes operatsioonisüsteemides.


 Pärast rakenduse ""HomeWhiz"" allalaadimist peate looma oma kodu, järgides rakenduse samme.

 Ahju saate ühendada traadita võrguga ja aktiveerida kaugjuhtimispuldi, järgides rakenduses toodud samme.


- Lülitage ahi sisse, puudutades  klahvi.
- Aktiveerige alumised klahvid, puudutades  klahvi.




- Vajutage umbes 3 sekundi jooksul korraka nuppe  ja .

⇒ Kui ahi siseneb seadistusrežiimi, ilmub temperatuuri kuvamisalale 3-2-1 pöördloendus ja ekraanil vilgub  sümbol.

- Ava oma nutiseadmesse installitud "HomeWhiz" rakendus. Pärast oma kodu loomist valige köögitoodete alt ahi, sisestage rakendusse oma toote laonumber ja järgige rakenduse juhiseid.



 Toote laonumber on number, mis algab numbriga "77..." ja asub kasutusjuhendi esikaane allosas.



- Täitke ahju kasutuselevõtt, järgides rakendusetappe.





⇒ Kui ühendus on lõpetatud, süttib  sümbol pidevalt.






Ahju kaugjuhtimispuldi aktiveerimine

Pärast selle sisestamist rakendusse ""HomeWhiz"" saab ahju kaugjuhtimispulti kasutada:

- Kui  sümbol on ekraanil nähtav, puudutage  klahvi üks kord.



⇒ Ekraanile ilmub  sümbol koos  sümboliga.

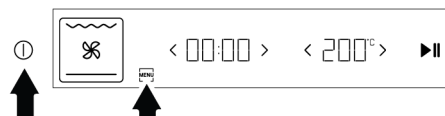
 Kui  sümbol ei ole ekraanil nähtav, puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub  sümbol.



 Kui ekraanile ilmub  sümbol, kuid -klahvi puudutamisel kostub veasignaal ja -sümbol ei ilmu ekraanile või -sümbol vilgub, kontrollige internetiühendust, millega olete toote ühendanud. Kui internetiühendus on hea ja probleem püsib, korraldage installimise samme.


""HomeWhiz"" ühendatud ahju sobitamise kustutamine

Pärast toote lisamist rakendusse ""HomeWhiz"" vastab teie toote teave kasutajakontole, mida kasutasite ""HomeWhiz"" jaoks. Vaste kustutamiseks, kui kaotate juurdepääsu rakenduses kasutatavale kontole või muudel põhjustel, tuleb teha järgmised sammud.

1. Lülitage ahi sisse, puudutades  klahvi.
2. Aktiveerige alumised klahvid, puudutades  klahvi.




3. Vajutage umbes 5 sekundi jooksul nuppe  ja .
- ⇒ Ekraanile ilmub stardiloendus alates 5-st.
4. Kui stardiloendus on lõppenud, ilmub ekraanile vastete kustutamise animatsioon.
5. Kui sidumise kustutamine on probleemideta lõppenud, kostub hoiatussignaal ja ahi taaskäivitub.

 Kui vaste kustutamise ajal ilmneb probleem ja protsessi ei saa lõpule viia, kostub tõrkesignaal.

6. Kui sobitamine on kustutatud, taaskäivita toode, mida saad oma ""HomeWhiz"" kontole sisestada.

Vastavus standarditele ja testimisteave / EL-i vastavusdeklaratsioon

	Selle toote arendus-, tootmis- ja müügietaapid viiakse läbi kõigis asjakohastes Euroopa Liidu õigusaktides sätestatud ohutuseeskirjade kohaselt.
Sagedusriba	: 2,4 GHz
Max. edastamise võimsus	: max. 100 mW
CE vastavusdeklaratsioon	
Arçelik A.Ş. kinnitab, et see toode vastab 2014/53/EL direktiivile. Üksikasjalik PUNANE vastavusdeklaratsioon on saadaval veebisaidil support.beko.com teie toote tootelehe lisadokumentides.	

Toote määratletud küberturvalisusega seotud tarkvarauuenduse tunni periood on toote garantii. Pärast seda perioodi ei ole küberturvalisusega seotud tarkvaravärskendused garanteeritud.

6 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

Lisaks kirjeldab jaotis ka mõningaid testitud toite/roogasid ja nende toitude/roogade jaoks kõige sobivamaid sätteid. Samuti on äratoodud nende toitudele/roogadele sobivad ahju sätted ja tarvikud.

6.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta

- Ahjuukse avamisel küpsetamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Küpsetamise käigus tekkiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsiline nähtus.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmimast õigete väärtuste juures.
- Toitude puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitude kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab Teile parimat toiduvalmistamist. Järgige alati Teie poolt kasutatavate väliste köögitarvete puhul antud hoiatusi ja teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate, kasutatavasse köögianumasse sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie küpsetamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.
- Hea tulemuse tagamiseks küpsetamisel asetage toit soovitatud riulile. Ärge muutke küpsetamise ajal riuliasendit.

6.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud

Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovitage kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatrestri keskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toidu valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suuruselt.
- Metallist, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad toiduvalmistamisele kuluvat aega, ja küpsetiste alumine pind ei pruunistu ühtlaselt.
- Küpsetuspaberit kasutades võib toidu alumisel pinnal täheldada kerget pruunistumist. Sellises olukorras peate võib-olla pikendama toiduvalmistamise aega umbes 10 minuti võrra.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatud riulile. Ahju alumist riulit käsitletakse 1. riulina.

Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on niiske, kasutage väikest kogust vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui koogi ülaosa on kõrbenud, pange see alumisele riulile, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.

- Kui kook on seest hästi küpsenud, kuid väljast on kleepuv, kasutage vähem vedelikku, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.

Vihjeid pagaritoodete kohta

- Kui pagaritoodete on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagaritoodete valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritoodete ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplaati.
- Kui pagaritoodete on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagaritoodete jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritoodete põhjas. Ühtlaseks pruunistumiseks üritage kaste ühtlaselt taignalehtede ja pagaritoodete vahel jaotada.
- Küpsetage oma pagaritoodete toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud asendis ja temperatuuri juures. Kui põhi pole ikka veel piisavalt pruunistunud, asetage see järgmise sammuna alumisele riulile.

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kook kandikul	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	180	30 ... 45
Kook vormis	Koogivorm traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	2	180	30 ... 40
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
Väikesed koogid	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	150	25 ... 35
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	150	30 ... 40
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Kuumutus ventilaatoriga	2	150	35 ... 45
Küpsis	Kondiitriplaat *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	170	25 ... 40
Küpsis	Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	20 ... 30
Kondiitritooted	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	30 ... 40
Kondiitritooted	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	180	35 ... 45
kukkel	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	20 ... 35

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
kukkel	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	180	20 ... 30
Terve leib	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	30 ... 45
Terve leib	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	200	30 ... 40
Lasanje	Klaasist/metallist ristkülikukujuline anum traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2 või 3	200	30 ... 45
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 70
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	50 ... 65
Pitsa	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	280	5 ... 9
Pitsa	Standardne salv *	Pitsafunktsioon	2	280	5 ... 10

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	150	25 ... 35
Küpsis	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	170	25 ... 35
Kondiitritooted	1-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	1 - 4	180	40 ... 50
kukkel	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	180	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

Töofunktsiooniga "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" toiduvalmistamise nõuannete tabel

- Töofunktsiooni "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" puhul ärge muutke temperatuuri pärast toiduvalmistamise alustamist.

- Ärge avage ahjuust, kui valmistades toitu funktsiooniga "Säästlik kuumutus ventilaatoriga". Kui ahjuuks ei avata, optimeeritakse sisetemperatuur energia säästmiseks ja see temperatuur võib ekraanil kuvatavast erineda.
- Ärge eelsoojendage töofunktsiooniga "Säästlik kuumutus ventilaatoriga".

Toit	Kasutatav tarvik	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	Standardne salv *	3	160	25 ... 35
Küpsis	Standardne salv *	3	180	25 ... 35
Kondiitritooted	Standardne salv *	3	200	45 ... 55
kukkel	Standardne salv *	3	200	35 ... 45

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

6.1.2 Liha, kala ja linnuliha

Grillimise põhipunktid

- Kanalaha, kalkuniliha ja suurte lihatükkide maitsestamine sidrunimahla ja pipraga enne toiduvalmistamist suurendab toiduvalmistamise tõhususe.
- Kontidega liha praadimiseks kulub 15–30 minutit rohkem kui filee praadimiseks.
- Liha paksuse iga sentimeetri kohta peaksite arvutama umbes 4 kuni 5 minutit toiduvalmistamise aega.

- Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, jätke liha umbes 10-ks minutiks ahju. Liha mahlad jaotuvad paremini praetud liha sees ja ei tule välja liha lõikamisel.
- Kala tuleks paigutada kuumakindlas plaadis keskmisele või alumisele riulile.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Praad (terve) / Praad (1 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	15 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190	60 ... 80
Lamba sääre (1,5-2 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	170	85 ... 110
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	15 min. 250/ maks., pärast 190	60 ... 80
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	3D-funktsioon	2	15 min. 250/ maks., pärast 190	60 ... 80
kalkun (5,5 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	1	25 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190	150 ... 210

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
kalkun (5,5 kg)	Standardne salv *	3D-funktsioon	1	25 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	200	20 ... 30
Kala	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	3D-funktsioon	3	200	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

6.1.3 Grill

Punane liha, kala ja linnuliha pruunistuvad grillimisel kiiresti, hoiavad kaunist koorikut ega kuiva ära. Grillimiseks sobivad eriti hästi fileeliha, vardaliha, vorstid, aga ka mahlased köögiviljad (tomatid, sibul jne).

Üldhoiatused

- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.
- Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Hoidke grillimise ajal ahjuuks alati kinni. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!**

Grillimise põhipunktid

- Grillimiseks võite võimalikult sarnase paksuse ja kaaluga toite.
- Asetage grillitavad tükid traatrestile või traatrestil alusele, jaotades neid nii, et need ei ulatuks kuumutuselemendi mõõtmetest väljapoole.
- Sõltuvalt grillitavate tükkide paksusest võivad tabelis äratoodud toiduvalmistamise ajad erineda.
- Asetage traatrest või traatrestil alus ahjus soovitud tasemele. Kui valmistate toitu traatrestil, asetage õlide kogumiseks alumisele riulile ahjuplaat. Asetatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala suurune. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjualusele veidi vett.

Grillimise nõuannete tabel

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kala	Traatgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Kana tükid	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 35
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250	20 ... 30
Lambakarbonaad	Traatgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Praad - (lihakuubikud)	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikaliha karbonaad	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Köögiviljagratiin	Traatgrill	4 - 5	220	20 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250	1 ... 4

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.

Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

6.1.4 Katsetatud road

- Selles toiduvalmistamise nõuannete tabelis olevad road on valmistatud vastavalt standardile EN 60350- 1, hõlbustamaks seadme katsetamist kontrolliasutustes.

Toiduvalmistamise tabel katsetatud roogadega

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Murukook (magus küpsis)	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	140	20 ... 30
Murukook (magus küpsis)	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	Traatriuliga mudelitel :3 Ilma traatriuliteta mudelitel :2	140	15 .. 25
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
Väikesed koogid	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	150	25 ... 35
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	150	30 ... 40
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Kuumutus ventilaatoriga	2	150	35 ... 45
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 70
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	50 ... 65

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	150	25 ... 35
Murukook (magus küpsis)	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	140	15 ... 25

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

Grill

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Lihapall (vasikalihha) - 12 summa	Traatgrill	4	250	20 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250	1 ... 3

Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

7 Hooldus ja puhastus

7.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igit töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastusvahendeid.
- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaaki, happeid või kloriide sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).

- Pärast igit kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Roostevabast terasest pinnad

- Ärge kasutage roostevabast terasest pindade ja käepidemete puhastamiseks hapet ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid.
- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igit töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabast terasest ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.

- Pinnale pihustatud/rakendatud puhastusvahendid tuleb viivitamatult eemaldada. Pinnale jäetud abrasiivsed puhastusvahendid muudavad pinna valgeks.

Emailitud pinnad

- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailipinna kahjustusi.
- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Kui Teie seadmel on lihtne aurupuhastusfunktsioon, saate kerge mittepüsiva mustuse hõlpsasti auruga ära puhastada. Vt Hõlbus aurupuhastus [▶ 35]
- Raskelt eemaldatavate plekkide korral võib kasutada Teie tootemargi veebisaidil soovitatud ahju- ja grillresti jaoks mõeldud puhastusvahendeid ning mittekrimustavat küürimiskäsna. Ärge kasutage välist ahjupuhastit.

Katalüütilised pinnad

- Toiduvalmistamise ala külgseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti.
- Katalüütilistel seintel on kerge matt ja poorne pind. Ahju katalüütilisi seinu ei tohi puhastada.
- Katalüütilised pinnad imavad õli tänu oma poorsele struktuurile ja hakkavad särama, kui pind on õliga küllastunud. Sellisel juhul on soovitatav osad vahetada.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaaspindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.

- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahlaga.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsna ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

7.2 Tarvikute puhastamine

Ärge pange toote tarvikuid nõudepesumasinasse, kui kasutusjuhendis ei ole sätestatud teisiti.

7.3 Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja

tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.

- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nupu ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

7.4 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine

Järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju pinnatüüpidele.

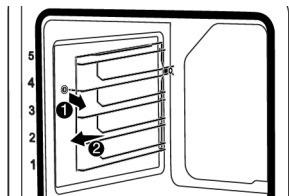
Ahju külgeinte puhastamine

Toiduvalmistamise ala külgeinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti. Kui on olemas katalüütiline sein, siis lisateabe saamiseks lugege jaotist "Katalüütilised pinnad".

Kui Teie toode on traatriulitega mudel, eemaldage traatriulid enne külgeinte puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgeinade tüüpidele.

Kültraatriulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

1. Eemaldage traatriuli esiosa, tõmmates seda külgeinast vastupidises suunas.
2. Selle täielikuks eemaldamiseks tõmmake traatriul enda poole.



3. Riulite uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

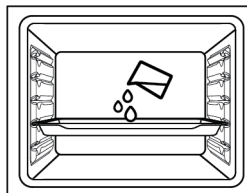
7.5 Hõlbust aurupuhastus

Antud funktsioon pehmenab auru ja ahju sisepindadele kondenseerunud veepiiskade abil ahju tekkinud mustust (kui see ei olnud seal pikka aega) ja hõlbustab selle eemaldamist.

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest.
2. Valage ahjuplaadile 500 ml vett ja asetage see teisele ahjuriulile.



Ärge kasutage destilleeritud ega filtreeritud vett. Kasutage ainult joogivett. Ärge kasutage vee asemel tuleohtlikke, alkohoolseid või tahke aine osakestega lahuseid.



3. Lülitage ahju "Alumine kuumutus" režiimile ja laske tal töötada 20 minutit temperatuuril 100 °C.

Avage kohe ahjuks ja pühkige ahju sisepinnad märja käsna või lapiga. Ukse avamisel ahjust väljub aur. See võib tekitada põletusohu. Olge ukse avamisel ettevaatlik.

Püsivate plekkide puhul puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige see kuivaks kuiva lapiga.



Hõlpsa aurupuhastuse puhul eeldatakse, et lisatud vesi aurustub ja kondenseerub ahju sisepindadele ning ahju uksele Teie ahju tekkinud kerge mustuse pehmenamiseks. Ahjuuksele tekkinud kondensaad võib ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.

(See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.) Pärast kondenseerumist ahju sees võib ahju all olevasse süvendi kanalisse tekkida lomp või niiskus. Pärast kasutamist puhastage see süvendi kanal niiske lapiga ja pühkige see kuivaks.



7.6 Ahjuukse puhastamine

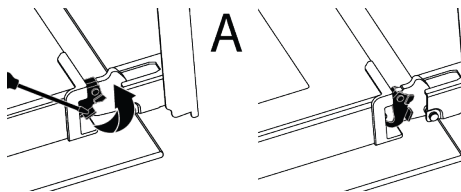
Puhastamiseks võite ahjuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes „Ahjuukse eemaldamine“ ja „Ahjuukse siseklaaside eemaldamine“. Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva lapiga. Kui ahjuklaasile tekib katlakivi, pühkige klaasi äädikaga ja loputage.



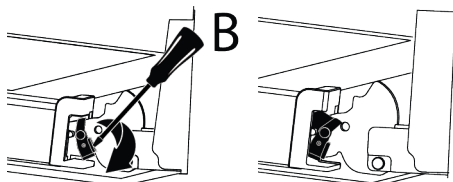
Ärge kasutage ahjuukse ja -klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid.

Ahjuukse eemaldamine

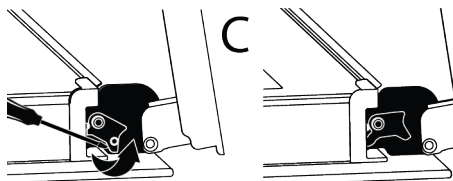
1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.
3. Hingetüübid on vastavalt tootemudelile erinevad: (A), (B), (C). Järgmistel joonistel on näidatud, kuidas avada igat tüüpi hingeid.
4. A-tüüpi hinge on saadaval tavaliste uksetüüpide puhul.



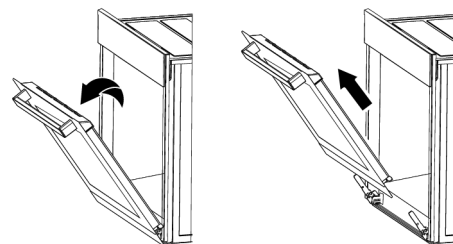
5. B-tüüpi hinge on saadaval pehmet sulguvate uksetüüpide puhul.



6. C-tüüpi hinge on saadaval pehmet avanevate/sulguvate uksetüüpide puhul.



7. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



8. Tõmmake eemaldatav ahjuuks ülespoole, et vabastada see paremast ja vasakust hingest ning eemaldada.

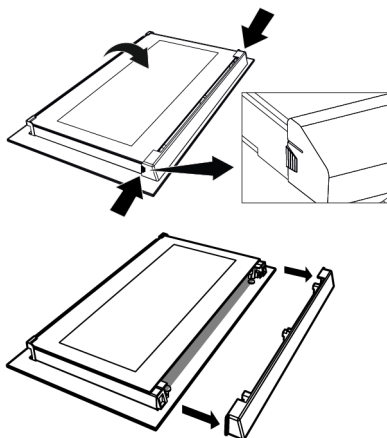


Ahjuukse uuesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

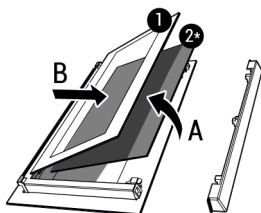
7.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiuukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

1. Avage ahjuuks.
2. Tõmmake esiuukse ülemise osa külge kinnitatud plastkomponent enda poole, vajutades samaaegselt plastkomponendi mõlemal küljel asuvaid survepunkte, ja eemaldage see.



3. Nagu joonisel näidatud, tõstke õrnalt sisim klaas (1) „A” suunas ja eemaldage see, tõmmates seda „B” suunas.



- 1 Sisim klaas 2* Siseklaas (ei pruugi teie tootes saada-
olla)

4. Kui teie tootel on siseklaas (2), korrake selle eemaldamiseks (2) sama protseduuri.
5. Ukse kokkupanemise esimene samm on siseklaasi (2) paikapanek. Joondage klaasi kaldlihvitud serv plastist pesa kaldlihvitud servaga. (Kui teie tootel on

siseklaas). Siseklaas (2) tuleb kinnitada siseklaasile (1) kõige lähemal asuva plastpessa.

6. Sisima klaasi (1) monteerimisel veenduge, et klaasi prinditud külg oleks paigutatud siseklaasile. Ülioluline on asetada sisima klaasi (1) alumised nurgad nii, et need oleksid joondatud alumiste plastpesadega.
7. Lükake plastkomponent raami poole, kuni kostab klõps.

7.8 Ahjuvalgusti puhastamine

Juhul, kui toiduvalmistamise piirkond ahjuvalgusti klaasuks määrdub, puhastage see nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage kuiva lapiga. Ahjuvalgusti rikke korral saate selle välja vahetada, järgides järgmiseid samme.

Ahjuvalgusti väljavahetamine

Üldhoiatused

- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage seade lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuuma pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Antud ahi on varustatud hõõglambiga võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm ja läbimõeduga alla 30 mm, või G9-sokliga halogeenlambiga võimsusega alla 60 W. Elektripirnid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 °C. Ahjulambid on saadaval volitatud teenindusest või litsentseeritud tehnikutelt. Antud seade on varustatud G-energiaklassiga elektripirniga.
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustuses. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Antud seadmes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks temperatuuridele üle 50 °C.

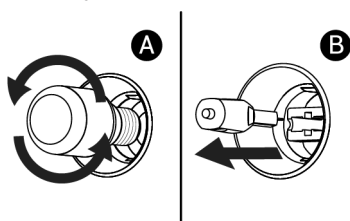
Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.

2. Eemaldage klaasist kaas, keerates seda vastupäeva.



3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



4. Pange klaasist kaas tagasi.

Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage traatriilid vastavalt kirjeldusele.

8 Veatsing

Kui probleem püsib pärast selles jaotises toodud juhiste järgimist, võtke ühendust müüja või volitatud teenindusega. Ärge kunagi proovige oma toodet ise parandada.

Ahi töötamise ajal eraldub auru.

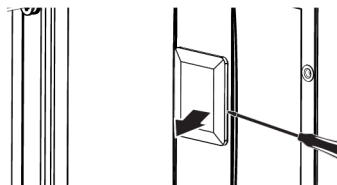
- On normaalne, et töö ajal näete auru. >>> See ei ole viga.

Toiduvalmistamise ajal ilmuvad veepiisad

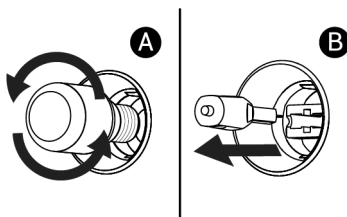
- Küpsetamise ajal tekkiv aur kondenseerub, kui see puutub kokku toote väliste külmade pindadega ja võib moodustada veepiisku. >>> See ei ole viga.

Toote soojenemise ja jahutamise ajal on kuulda metalliheli.

- Metallosad võivad kuumutamisel laieneda ja tekitada helisid. >>> See ei ole viga.



3. Tõstke valgusti kaitseklaas kruvikeerajaga üles. Eemaldage kõigepealt kruvi, kui teie toote kandilisel lambil on kruvi.
4. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



5. Pange klaasist kaas ja traatriilid tagasi.

Toode ei tööta.

- Kaitse võib olla vigane või läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitsemekaris olevaid kaitsemeid. Vajadusel muutke neid või aktiveerige need uuesti.
- Seade ei tohi olla ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud.
- (Kui teie seadmel on taimer) Juhtpaneeli klahvid ei tööta. >>> Kui teie tootel on klahvilukk, võib klahvilukk olla lubatud, keelake klahvilukk.

Ahju tuli ei põle.

- Ahjulamp võib olla vigane. >>> Vahetage ahju lamp.

- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

Ahi ei küta.

- Ahi ei pruugi olla seadistatud kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile. >>> Seadke ahi kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

Käsk, mille soovite rakendusest "HomeWhiz" saata, ei lähe läbi. (kui kaugjuurdepääsu tingimused on täidetud)

- Teie link võib mõneks ajaks katkeda. >>> Veenduge, et ahi on ühendatud traadita võrguga, ning lülitage rakendus välja ja sisse.

"HomeWhiz" rakendus ei näita ahju olekut õigesti.

- Teie link võib mõneks ajaks katkeda. >>> Veenduge, et ahi on ühendatud traadita võrguga, ning lülitage rakendus välja ja sisse.

After introducing your product to the "HomeWhiz" application, If there is an error saying "An error occurred while associating your product to your home or the room you specified. This device belongs to another home." or if you forgot in which "HomeWhiz" account

- Kustutage sidumine, järgides juhiseid jaotises „HomeWhiz“ ühendatud ahju sidumise kustutamine“ ja korrake toote sidumist algusest peale.

Toote installimisel rakendusse "HomeWhiz" kuvatakse hoiatus „Tuvastati mitu bluetooth-võrku“.

- Kui teie kodus on seadistusrežiimile seatud korraga rohkem kui üks kodumasin ja edastavad Bluetooth-signaali, võite installimisel . >>> Lülitage

teiste seadmete paigaldusrežiimid välja ja jätkake ainult ühe seadme kasutamist, kui paigaldusrežiim on sisse lülitatud.

Muud tingimused peale minu määratud keele kuvatakse rakenduses "HomeWhiz".

- Juhtudel, kui Interneti-võimsus on väike, võivad homewhiz-rakenduses esineda terminid erinevates keeltes peale rakenduses määratletud keelte. >>> See ei ole viga.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko . Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table des matières

1	Consignes de sécurité.....	42
1.1	Utilisation prévue.....	42
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	43
1.3	Sécurité électrique.....	44
1.4	Sécurité des transports.....	45
1.5	Sûreté des installations	46
1.6	Sécurité d'utilisation.....	46
1.7	Alertes de température	47
1.8	Utilisation des accessoires.....	48
1.9	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	48
1.10	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	49
2	Instructions relatives à l'environnement	50
2.1	Directive sur les déchets.....	50
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	50
2.2	Informations sur l'emballage.....	50
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie	50
3	Votre appareil	51
3.1	Présentation de l'appareil	51
3.2	Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil .	52
3.2.1	Panneau de commande	52
3.3	Fonctions d'utilisation du four.....	52
3.4	Accessoires de l'appareil	54
3.5	Utilisation des accessoires de l'appareil.....	54
3.6	Spécifications techniques	57
4	Première utilisation.....	58
4.1	Réglage de l'heure pour la première fois	58
4.2	Premier nettoyage	58
5	Utilisation du four	59
5.1	Informations générales sur l'utilisation du four	59
5.2	Fonctionnement de l'unité de commande du four.....	59
5.3	Réglages	63

6	Informations générales sur la cuisson.....	66
6.1	Avertissements généraux concernant la cuisson au four.....	66
6.1.1	Pâtisseries et aliments cuits au four.....	67
6.1.2	Viande, poisson et volaille	70
6.1.3	Grille	71
6.1.4	Aliments test	72
7	Entretien et nettoyage.....	73
7.1	Consignes de nettoyage générales	73
7.2	Accessoires de nettoyage.....	75
7.3	Nettoyage du bandeau de commande.....	75
7.4	Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)	75
7.5	Nettoyage facile à la vapeur	76
7.6	Nettoyage de la porte du four	76
7.7	Retrait de la vitre intérieure de la porte du four.....	77
7.8	Nettoyage de la lampe du four.....	78
8	Dépannage.....	79

FR

1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.

1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Ce produit ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes, sécher des serviettes ou des vêtements en les accrochant à la poignée.

1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :
 1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
 2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
 3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
 4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.



1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les câbles d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière du produit. Sinon, il risque d'être endommagé.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
- N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.

- Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
- Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée.

Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.

- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.



1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Le produit est lourd, transportez le produit avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil. Portez l'appareil verticalement.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à

bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.

1.5 Sûreté des installations

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des

sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.

- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- Pour éviter toute surchauffe, l'installation du produit ne doit pas se faire derrière des couvercles décoratifs.
- Dans les cas où un tuyau/une conduite de gaz ou une conduite d'eau en plastique se trouve derrière la zone d'installation désignée pour le produit, il est impératif de garantir qu'il n'y a pas de contact entre le produit et ces conduites d'utilité publique. Sinon, le tuyau/la conduite risque d'être écrasé(e).
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.

1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée. Dans le cas contraire, vous risquez de vous blesser et de causer des dommages à l'environnement.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'accrochez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.
- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.



1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- Gardez vos distances lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou à la fin de la cuisson. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.

- Pendant le fonctionnement, le produit est chaud. Il faut veiller à ne pas toucher les parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.
- Portez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous manipulez le produit.

1.8 Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section «**utilisation des accessoires**».
- Fermez la porte du four après avoir poussé les accessoires complètement dans l'espace de cuisson, sinon ils risquent de heurter la vitre de la porte et de l'endommager.

1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Les résidus alimentaires dans la zone de cuisson, tels que l'huile, peuvent s'enflammer. Nettoyez ces résidus avant la cuisson.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Ne placez pas de plateaux de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement au bas du four. La chaleur accumulée pourrait endommager le fond du four.

Respectez les précautions suivantes lorsque vous utilisez du papier sulfurisé gras ou des matériaux similaires :

- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé.
- Pour éviter de toucher les éléments chauffants du four et d'obstruer le flux d'air chaud,

retirez les parties excédentaires de papier sulfurisé qui pendent des accessoires ou des récipients. N'utilisez pas de papier sulfurisé à des températures de four supérieures à la température maximale d'utilisation spécifiée par le fabricant. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.

- Ne le placez pas sur les accessoires pendant le préchauffage.
- Appuyez toujours sur une assiette ou un objet similaire pour éviter que le matériau ne vole en raison de la circulation de l'air à l'intérieur du four.
- Ne recouvrez que la surface nécessaire à l'intérieur du plateau.
- Après chaque utilisation, le plateau doit être nettoyé et tout papier sulfurisé ou matériau similaire utilisé dans le plateau doit être remplacé. Dans le cas contraire, les liquides qui s'écoulent sur le plateau peuvent provoquer des fumées ou même des flammes.
- Un flux d'air est généré lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec les éléments chauffants et s'enflammer.

- Si vous utilisez une grille pour la friture, placez un plateau sur la grille inférieure. Sinon, l'huile alimentaire et les autres composants qui s'égouttent sur la sole du four peuvent créer une épaisse fumée et provoquer des flammes.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage



- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de grattoirs métalliques, de laine métallique ou

d'agents de blanchiment pour nettoyer la vitre de la porte avant du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures et des bris sur les surfaces en verre.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement.

Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

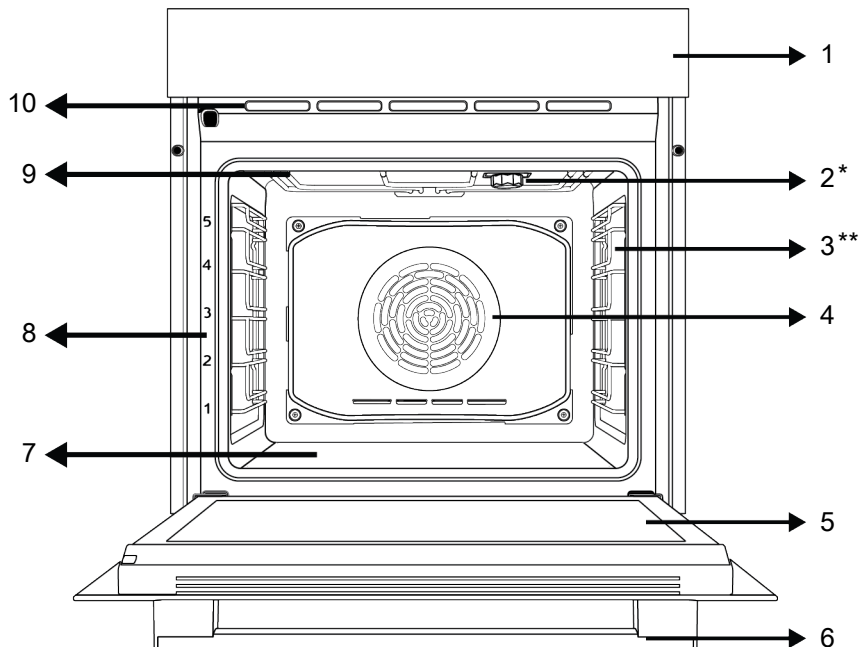
- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur résiduelle.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuire en même temps en plaçant deux cuiseurs sur la grille. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.

- N'ouvrez pas la porte du four lors de la cuisson en mode "Chaleur tournante éco" de fonctionnement. Si la porte n'est pas ouverte, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie

dans la "Chaleur tournante éco" fonction d'utilisation, et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil



1 Panneau de commande

3 Étagères grillagées

5 Porte

7 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)

9 Chauffage supérieur

2 Lampe

4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

6 Poignée

8 Positions de l'étagère

10 Ouvertures de ventilation

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

** Cela varie selon le modèle de l'appareil. Votre produit n'est peut-être pas équipé d'une grille. Dans l'image, un produit avec un support métallique est montré à titre d'exemple.

3.2 Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

FR

3.2.1 Panneau de commande



1 Touche marche/arrêt

2 Écran tactile

S'il y a des boutons de commande de votre produit, dans certains modèles ces boutons peuvent être tels qu'ils sortent lorsqu'on les enfonce (boutons enterrés). Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

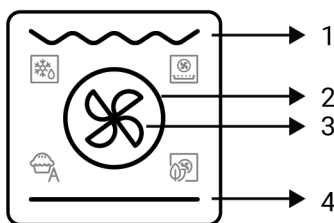
3.3 Fonctions d'utilisation du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.











Affichage de fonction

Vous pouvez créer les fonctions de cuisson de votre produit en touchant et en sélectionnant sur l'écran ci-dessous. Les éléments chauffants sélectionnés et actifs s'allument en rouge. Le fond et les éléments chauffants sont activés lorsqu'ils sont touchés une fois. Il permet de basculer entre différents éléments chauffants et fonctions pour le moteur du ventilateur et l'élément chauffant du ventilateur en

quelques touches. Les combinaisons d'éléments chauffants que vous sélectionnez vous dirigeront vers les fonctions définies. Certaines de vos sélections continueront de fonctionner différemment car elles ne sont pas définies. Certaines fonctions ne peuvent être sélectionnées que pour être utilisées via l'application « HomeWhiz ». Des informations détaillées sur les fonctions de fonctionnement pouvant être utilisées dans le produit sont fournies dans un tableau.



- 1 Chauffage supérieur
 - 2 Radiateur soufflant (avec moteur de ventilateur)
 - 3 Moteur de ventilateur
 - 4 Chauffage par le bas
- Symbole Décongelation avec ventilateur
 - Symbole Chaleur tournante éco
 - Symbole Airfry*

Symboles des fonctions	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Décongelation avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire à la décongelation d'un morceau de viande entier est plus long que pour les aliments contenant des céréales.
	Convection naturelle	40-280	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chauffage par le bas	40-220	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	40-280	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chaleur tournante	40-280	L'air chauffé par l'appareil de chauffage soufflant est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères.
	Chaleur tournante éco	160-220	Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chaleur tournante" dans la plage de 160-220°C. Mais; le temps de cuisson sera un peu plus long.
	Fonction Pizza	40-280	L'appareil de chauffage inférieur et le chauffage soufflant fonctionnent. Il convient à la cuisson des pizzas.
	Fonction « 3D »	40-280	Les fonctions de chauffage supérieur, de chauffage inférieur et de chauffage par ventilateur fonctionnent. Chaque côté du produit à cuire est cuit de manière égale et rapide. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Grille complète	40-280	La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Gril complet assisté par ventilateur	40-280	L'air chauffé par la grande grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.

Les fonctions pouvant être sélectionnées via l'application « HomeWhiz » sont les suivantes. Ces fonctions peuvent varier en fonction du modèle. Il est possible qu'elles ne soient pas toutes utilisées dans votre produit.

Définition de la fonction	Définition et utilisation
Gril inférieur	La petite grille sur le plafond du four fonctionne. Elle est adaptée pour griller de petites quantités.
Garder chaud	Il est utilisé pour conserver les aliments à une température convenable pendant une longue période.
Fonction pain	Il est utilisé pour cuire du pain. La température et le temps réglés ne peuvent pas être modifiés.
Fonction de cuisson automatique (SmartBakePro)	Cette fonction vous permet de cuisiner les plats définis pour votre produit sans effectuer de réglages de température, de fonction et de temps. La liste des plats définis est expliquée dans les sections suivantes.
Airfry	L'air chaud chauffé par le ventilateur est distribué uniformément et rapidement dans toutes les parties du four par le ventilateur. Il est adapté à la cuisson sur plusieurs plaques à différents niveaux de cuisson. Grâce à la distribution rapide de l'air avec cette fonction, vous pouvez frire avec peu ou pas d'huile.

3.4 Accessoires de l'appareil

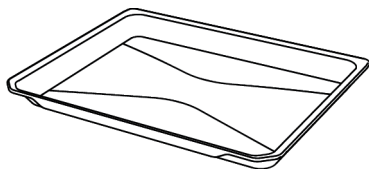
Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.



Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

Plateau standard

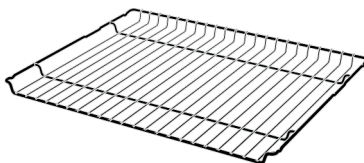
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



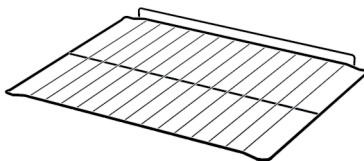
Grille métallique

Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

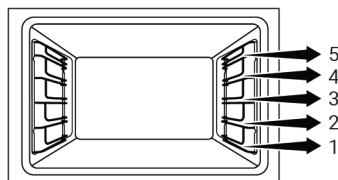


3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

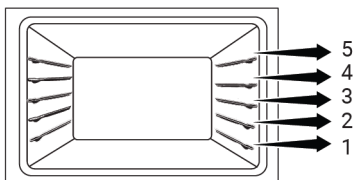
Étagères de cuisson

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



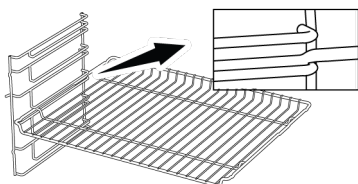
Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine

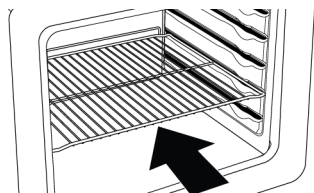
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée sur le point d'arrêt de l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

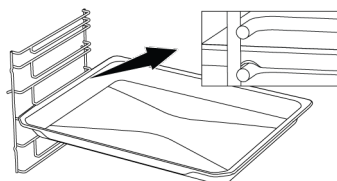
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

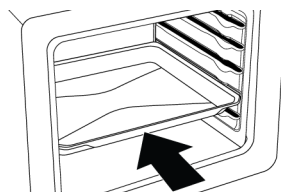
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.

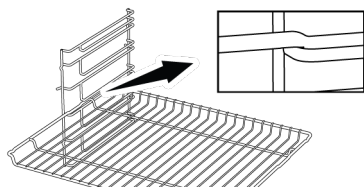


Fonction de butée du grillage

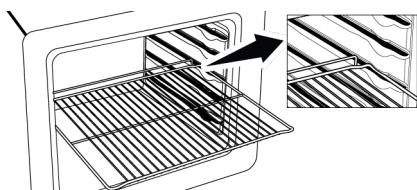
Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille

métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer sur ce point pour le supprimer complètement.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

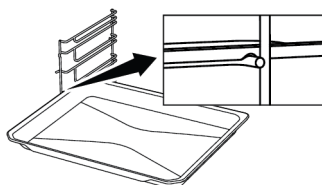


Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



Fonction d'arrêt de plateau-- Sur les modèles avec étagères en fil métallique

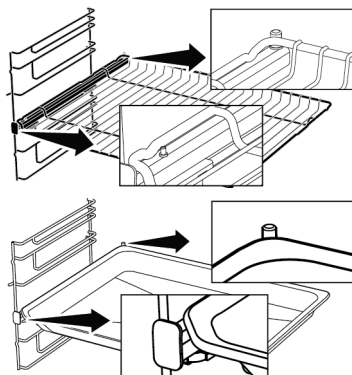
Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le plateau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.



Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques Modèles à étagères grillagées et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails té-

lescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).



3.6 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	595 /594 /567
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590-600 /560 /min. 550
Tension/fréquence	220-240 V ~; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	3,3
Type de fours	Four multifonction

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques domestiques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Les valeurs sont déterminées en fonctions Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur ou (si elles sont présentes) Convection naturelle avec la charge standard.

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil. 1-Chaleur tournante éco , 2-Chaleur tournante , 3-Gril inférieur assisté par ventilateur , 4-Convection naturelle.



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

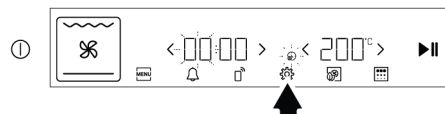
4.1 Réglage de l'heure pour la première fois

i Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne la réglez pas, vous ne pourrez pas cuisiner dans certains modèles de four.

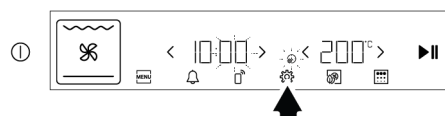
1. Allumez le four en appuyant sur la touche ①.
2. Activez les touches du bas en appuyant sur la touche **MENU**.



3. Appuyez sur la touche **⚙** jusqu'à ce que le symbole **🕒** apparaisse sur l'écran.
 - ⇒ Le champ de l'horloge et le symbole **🕒** clignotent sur l'écran.



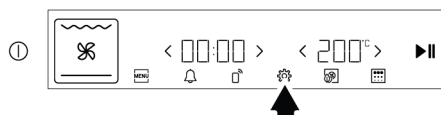
4. Appuyez sur les touches **</>** de la zone d'affichage des heures/heure pour régler l'heure du jour et appuyez à nouveau sur la touche **⚙** pour activer le champ des minutes.
 - ⇒ Le champ des minutes et le symbole **🕒** clignotent sur l'écran.



i Les touches **</>** de la zone d'affichage de l'horloge/heure et de la zone d'affichage de la température seront activées et visibles lorsque vous rapprocherez votre main de l'écran.

5. Appuyez sur les touches **</>** de la zone d'affichage des heures/heure pour régler les minutes et appuyez à nouveau sur la touche **⚙** pour confirmer le réglage.

⇒ Le réglage de l'heure du jour est confirmé et l'affichage revient à l'écran de démarrage initial.



i Si le réglage initial de l'heure n'est pas effectué, l'heure du jour commencera à augmenter à partir de 12h00. Vous pouvez modifier le réglage de l'heure du jour ultérieurement comme décrit dans la section « Paramètres ».

i En cas de coupure de courant prolongée, le réglage de l'heure est annulé. Il convient de le régler à nouveau.

4.2 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les ap-

pareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionnement du four [► 52]». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.

5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

5 Utilisation du four

5.1 Informations générales sur l'utilisation du four

Ventilateur de refroidissement(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 mi-

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

utes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Éclairage du four

L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps.

Si la porte de l'appareil s'ouvre alors que le four fonctionne ou est en position fermée, l'éclairage du four s'allume automatiquement.

5.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four

Fırın ünitesi ünitesi genel uyarılar

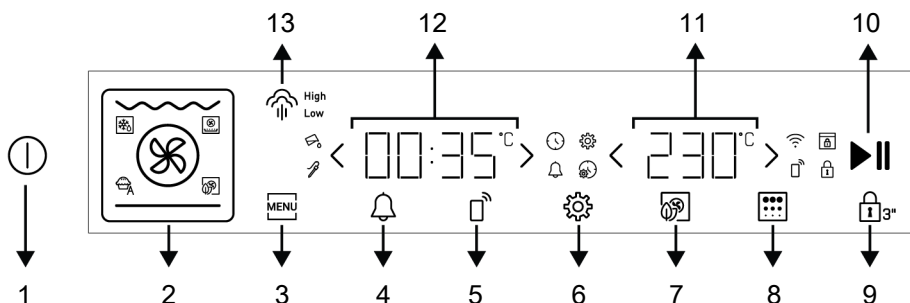
- Le temps maximum réglable pour la fin de la cuisson est de 5:59 heures. En fonction de maintien au chaud, ce temps est de 23:59 heures. En cas de coupure de courant, la cuisson et le temps de cuisson réglés seront annulés.
- Pendant que vous effectuez un réglage, les symboles correspondants clignotent sur l'écran. Pour enregistrer les réglages,

appuyez sur la touche correspondante dans la description ou attendez quelques instants.

- Si le temps de cuisson est réglé au démarrage de la cuisson, le temps restant s'affiche à l'écran. Si le temps de cuisson n'est pas réglé, le temps écoulé s'affiche à l'écran. Certaines fonctions de commande permettent de régler le préchauffage rapide. Le temps écoulé ou les temps de cuisson commencent à s'affi-

cher à l'écran lorsque le préchauffage rapide est terminé et que la température intérieure du four atteint la température réglée.

Unité de contrôle



- | | | | |
|----|-------------------------------------|----|---|
| 1 | Touche marche/arrêt | 2 | Affichage de fonction |
| 3 | Touche de menu | 4 | Touche d'alarme |
| 5 | Clé de commande à distance | 6 | Touche des réglages |
| 7 | Touche chauffage ventilateur Eco | 8 | Bouton de nettoyage à haute température |
| 9 | Touche de verrouillage des touches | 10 | Touche de démarrage/arrêt de la cuisson |
| 11 | Zone d'indication de la température | 12 | Zone d'indication de la durée et du temporisateur |
| 13 | Clé Steam | | |

- > Touche d'augmentation de la valeur
- < Touche de diminution de la valeur
- 🕒 Symbole de l'heure de cuisson
- 🔔 Symbole d'alarme
- ⚙️ Symbole des réglages
- 🕒 Symbole de l'heure du jour
- 🔒 Le symbole de verrouillage des commandes
- °C Symbole de température
- 📶 Symbole Wifi*
- 🍖 Symbole du thermomètre à viande*
- 🔒 Symbole de verrouillage de la porte*
- 📶 Symbole de commande à distance*
- Low Symbole de vapeur à bas niveau*
- High Symbole de vapeur à haut niveau*

🔔 Ajouter un symbole d'avertissement concernant l'eau*

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Allumer le four

Allumez le four en appuyant sur la touche

①. Le premier écran d'accueil apparaît.

📘 Si aucun réglage n'est effectué concernant le four sur cet écran, le four s'éteint après un certain temps et l'heure du jour s'affiche sur l'écran.

Éteindre le four

Éteignez le four en appuyant sur la touche

①. L'heure du jour s'affiche sur l'écran.

Cuisson manuelle en sélectionnant la température et le mode de fonctionnement du four

Vous pouvez cuire vos aliments en les contrôlant manuellement (sous votre propre contrôle) sans régler de temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifiques à votre repas.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche ①.
2. Créez la fonction de commande en fonction des appareils de chauffage que vous souhaitez commander via l'affichage des fonctions. Vous trouverez des informations détaillées sur la création d'une fonction de commande dans la section Fonctions d'utilisation du four [► 52].



① Pour la cuisson en fonction Chaleur tournante éco, la sélection ne peut pas être effectuée via l'affichage de fonction. Pour activer la fonction Chaleur tournante éco, activez les touches inférieures en appuyant sur la touche . Sélectionnez cette fonction de commande en appuyant sur la touche . Vous pouvez régler la température et la durée comme dans les étapes suivantes.

3. La température prédéfinie pour la fonction de fonctionnement que vous avez créée s'affiche à l'écran. Pour modifier cette température, appuyez sur les touches </> de la zone d'affichage de la température.



① Les touches / de la zone d'affichage de l'horloge/heure et de la zone d'affichage de la température seront activées et visibles lorsque vous rapprocherez votre main de l'écran.

① Si vous changez de fonction après avoir modifié la température prédéfinie pour les fonctions de fonctionnement, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Cependant, si la température réglée ne se situe pas dans la plage de température de la fonction de fonctionnement sélectionnée, la température recommandée pour cette fonction de fonctionnement s'affiche.

4. Une fois la fonction de travail et la température réglées, appuyez sur la touche pour démarrer la cuisson.



⇒ Votre four commence à fonctionner immédiatement dans la fonction que vous avez créée et à la température que vous avez réglée. Le préchauffage rapide est défini dans certaines fonctions de fonctionnement. Dans ces fonctions, lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, le temps écoulé commence à s'afficher sur l'écran et un bref signal sonore retentit. Comme la cuisson manuelle s'effectue sans réglage du temps de cuisson, le four ne s'éteint pas automatiquement. Vous devez contrôler vous-même la cuisson et l'éteindre. Lorsque votre cuisson est terminée, appuyez sur la touche pour terminer la cuisson ou sur la touche ① pour éteindre complètement le four.

Cuisson en ajustant le temps de cuisson ;

En sélectionnant la température et le mode de fonctionnement spécifiques à votre repas et en réglant le temps de cuisson via le boîtier de commande, vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement à la fin du temps.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche ①.
2. Créez la fonction de commande en fonction des appareils de chauffage que vous souhaitez commander via l'affichage des fonctions. Vous trouverez des informations détaillées sur la création d'une fonction de commande dans la section Fonctions d'utilisation du four [► 52].



3. La température prédéfinie pour la fonction de fonctionnement que vous avez créée s'affiche à l'écran. Pour modifier cette température, appuyez sur les touches </> de la zone d'affichage de la température.



① Les touches / de la zone d'affichage de l'horloge/heure et de la zone d'affichage de la température seront activées et visibles lorsque vous rapprocherez votre main de l'écran.

① Si vous changez de fonction après avoir modifié la température prédéfinie pour les fonctions de fonctionnement, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Cependant, si la température réglée ne se situe pas dans la plage de température de la fonction de fonctionnement sélectionnée, la température recommandée pour cette fonction de fonctionnement s'affiche.

4. Appuyez sur les touches </> de la zone d'affichage de l'horloge/heure pour régler le temps de cuisson.

⇒ Le symbole ⌚ apparaît sur l'écran.



① Pour régler rapidement le temps de cuisson, après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température, vous pouvez activer le temps de cuisson à 30 minutes en appuyant sur la touche > de la zone d'affichage de l'horloge/heure et modifier l'heure avec les touches </>.

① Le temps de cuisson augmente de 1 minute au cours des 15 premières minutes, et de 5 minutes après 15 minutes.

5. Après avoir réglé la fonction de travail, la température et le temps de cuisson, appuyez sur la touche pour démarrer la cuisson.



6. Votre four démarre immédiatement avec la fonction que vous avez créée et la température que vous avez réglée. Certaines fonctions de fonctionnement


disposent d'une fonction de préchauffage rapide. Dans ces fonctions, lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, le temps de cuisson commence à s'écouler sur l'écran et un bref signal sonore retentit. Une fois le temps de cuisson réglé écoulé, le message "End" s'affiche à l'écran, un signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.

- Le signal sonore retentit pendant deux minutes. Si vous appuyez sur la touche pendant que le signal sonore retentit et que le texte "End" s'affiche à l'écran, le four continue de fonctionner indéfiniment. Si vous appuyez sur la touche ①, le four s'éteint. Si vous appuyez sur une autre touche que celles-ci, le signal sonore s'arrête.


5.3 Réglages


Activation du verrouillage des touches

En utilisant la fonction de verrouillage des touches, vous pouvez empêcher toute intervention sur l'unité de commande pendant la cuisson. Le verrouillage des touches ne peut pas être effectué lorsque la cuisson n'est pas en cours.



- Pendant la cuisson dans votre four, appuyez sur la touche  qui apparaît sur l'écran.



- ⇒ La zone d'affichage de la température affiche un compte à rebours 3-2-1. Une fois le compte à rebours terminé, le verrouillage des touches est activé et le symbole  apparaît sur l'écran.


 Lorsque le verrouillage des touches est actif, les autres touches de l'unité de commande ne peuvent pas être utilisées à l'exception de la touche ①.


Désactiver le verrouillage des touches

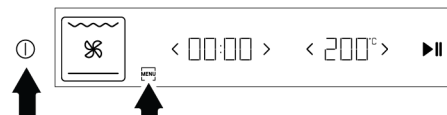
- Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.
 - ⇒ Le symbole  disparaît de l'écran et le verrouillage des touches est désactivé.

Réglage de l'alarme


Vous pouvez également utiliser l'unité de commande du produit à des fins d'avertissement ou de rappel autres que la cuisson. Le réveil n'a aucun effet sur les fonctions de fonctionnement du four. Il sert à vous avertir. Vous pouvez par exemple utiliser le réveil lorsque vous souhaitez retourner les aliments dans le four à une heure précise. Dès que le temps que vous avez défini est écoulé, l'horloge émet un avertissement sonore.

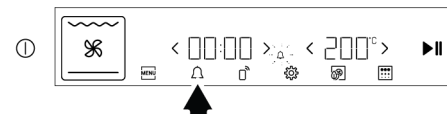
 La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures et 59 minutes.



- Allumez le four en appuyant sur la touche ①.
- Activez les touches du bas en appuyant sur la touche .




- Appuyez sur la touche pour régler l'heure de l'alarme.


- ⇒ Le symbole  commence à clignoter sur l'écran.



- Réglez l'heure de l'alarme en appuyant sur les touches  /  de la zone d'affichage heure/heure. Appuyez à nouveau sur la touche pour confirmer le réglage.



⇒ L'heure de l'alarme est réglée et le symbole  reste allumé sur l'écran. Vous devez à nouveau appuyer sur la touche pour voir le temps d'alarme restant.


- Une fois la période d'alarme terminée, le symbole  commence à clignoter et un avertissement sonore est émis.

Désactiver l'alarme

- À la fin de la durée de l'alarme, le signal sonore retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.



⇒ Le signal sonore est coupé.

Si vous souhaitez annuler l'alarme ;


- Appuyez sur la touche pour réinitialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que "00:00" s'affiche à l'écran.

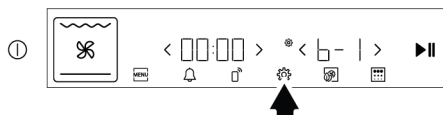
Réglage du volume

Vous pouvez régler le volume du boîtier de commande. Pour effectuer ce réglage, votre four ne doit pas être en cours de cuisson.



- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Activez les touches du bas en appuyant sur la touche .





- Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que **b-1**, **b-2** ou **b-3** apparaisse sur l'écran.





⇒ Le symbole  clignote sur l'écran.

- Réglez la tonalité souhaitée en appuyant sur les touches  /  de la zone d'affichage de la température.


- Confirmez le réglage en appuyant sur la touche  ou appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant.

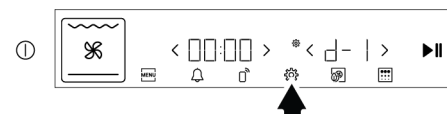
Réglage de la luminosité de l'écran

Vous pouvez régler la luminosité de l'écran du boîtier de commande. Pour effectuer ce réglage, votre four ne doit pas être en mode cuisson.





- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Activez les touches du bas en appuyant sur la touche .



- Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que **d-1**, **d-1** ou **d-1** apparaisse sur l'écran.



⇒ Le symbole  clignote sur l'écran.


- Réglez la luminosité souhaitée en appuyant sur les touches  /  de la zone d'affichage de la température. (**d-1**, **d-2**, **d-3**) (**j-1**, **j-2**, **j-3**)
- Confirmez le réglage en appuyant sur la touche  ou appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant.

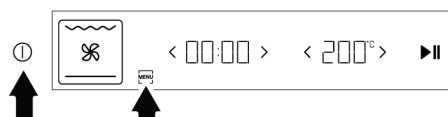
Connexion du four au réseau sans fil et introduction à l'application « HomeWhiz »



Connectez votre four à un réseau sans fil avec un appareil intelligent, vous pouvez le vérifier via l'application « HomeWhiz ». Pour cela, installez d'abord l'application « HomeWhiz » sur votre appareil intelligent. L'application « HomeWhiz » est disponible sur les systèmes d'exploitation mobiles iOS et Android.


i Après avoir téléchargé l'application « HomeWhiz », vous devez créer votre propre maison en suivant les étapes de l'application.

i Vous pouvez connecter votre four au réseau sans fil et activer le contrôle à distance en suivant les étapes indiquées dans l'application.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche ①.
2. Activez les touches du bas en appuyant sur la touche .




3. Appuyez simultanément sur les touches  et  pendant environ 3 secondes.

⇒ Lorsque le four entre en mode de configuration, le compte à rebours 3-2-1 apparaît sur la zone d'affichage de la température et le symbole  clignote sur l'écran.

4. Ouvrir le « HomeWhiz » application que vous avez installée sur votre appareil intelligent. Après avoir créé votre propre maison, sélectionnez le four sous les produits de cuisine, entrez le numéro de stock de votre produit dans l'application et suivez les étapes de l'application.



i Le numéro de stock du produit est le numéro commençant par « 77... » situé en bas de la couverture avant du manuel.



5. Complétez l'introduction de votre four dans l'application en suivant les étapes de l'application.




⇒ Une fois la connexion établie, le symbole  s'allume en continu.





Activation de la télécommande du four

Après l'avoir introduit dans l'application "« HomeWhiz », le contrôle à distance de votre four peut se faire :

1. Pendant que le symbole  est visible sur l'écran, appuyez une fois sur la touche .


⇒ Le symbole  apparaît sur l'écran avec le symbole .

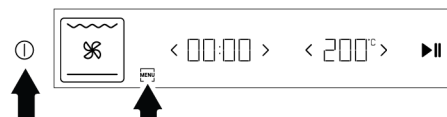
i Si le symbole  n'est pas visible sur l'écran, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'écran.


i Si le symbole  s'affiche à l'écran mais qu'un signal d'erreur retentit lorsque vous appuyez sur la touche  et que le symbole  n'apparaît pas à l'écran ou que le symbole  clignote, vérifiez la connexion Internet à laquelle vous avez connecté le produit. Si la connexion Internet est bonne et que le problème persiste, répétez les étapes d'installation.

Suppression de la correspondance du four connecté « HomeWhiz »

Après avoir ajouté votre produit à l'application « HomeWhiz », les informations sur votre produit correspondront au compte utilisateur que vous avez utilisé pour « HomeWhiz ». Afin de supprimer la correspondance si vous perdez l'accès au compte que vous utilisez dans l'application ou pour d'autres raisons, les étapes suivantes doivent être suivies.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche ①.
2. Activez les touches du bas en appuyant sur la touche .



3. Appuyez sur les touches  et ① pendant environ 5 secondes.

⇒ Un compte à rebours à partir de 5 apparaît sur l'écran.


4. Une fois le compte à rebours terminé, une animation de suppression de match apparaîtra sur l'écran.
5. Une fois le processus de suppression de l'appairage terminé sans problème, un son d'avertissement sera entendu et votre four redémarrera.



Si un problème survient pendant le processus de suppression du match et que le processus ne peut pas être terminé, un son d'erreur sera entendu.

6. Une fois le processus de suppression correspondant terminé, redémarrez le produit que vous pouvez introduire sur votre compte « HomeWhiz ».

Conformité aux normes et informations sur les essais / Déclaration de conformité de l'UE

	Les étapes de développement, de fabrication et de vente de ce produit sont menées conformément aux règles de sécurité spécifiées dans toutes les législations pertinentes de l'Union européenne.
Bande de fréquence	: 2,4 Ghz
Puissance max de transmission	: max. 100 mW
Déclaration de conformité CE	
Arçelik A.Ş. déclare que ce produit est conforme à la directive 2014/53/UE. Une déclaration de conformité RED détaillée est disponible en ligne sur le site internet support.beko.com dans les documents supplémentaires de la page produit de votre produit.	

La période de support des mises à jour logicielles liées à la cybersécurité définie pour le produit est la période de garantie du pro-

duit. Passé ce délai, les mises à jour logicielles liées à la cybersécurité ne sont pas garanties.

6 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

6.1 Avertissements généraux concernant la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.

- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10°C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

6.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que

la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.

- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau sur le plateau	Plateau standard *	Convection naturelle	3	180	30 ... 45
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	150	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	150	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	150	35 ... 45
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Convection naturelle	3	170	25 ... 40
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	3	170	20 ... 30
Pâtisserie	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	30 ... 40
Pâtisserie	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	180	35 ... 45
Brioche	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	20 ... 35
Brioche	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	180	20 ... 30
Pain entier	Plateau standard *	Convection naturelle	3	200	30 ... 45
Pain entier	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	200	30 ... 40
Lasagne	Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **	Convection naturelle	2 ou 3	200	30 ... 45
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 70

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	50 ... 65
Pizza	Plateau standard *	Convection naturelle	3	280	5 ... 9
Pizza	Plateau standard *	Fonction Pizza	2	280	5 ... 10

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Suggestions pour cuisiner deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	150	25 ... 35
Biscuit	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	170	25 ... 35
Pâtisserie	1-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	1 - 4	180	40 ... 50
Brioche	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	180	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Table de cuisson avec fonction d'utilisation "Chaleur tournante éco"

- Ne modifiez pas le réglage de la température après avoir commencé la cuisson dans la fonction d'utilisation "Chaleur tournante éco".
- N'ouvrez pas la porte du four lorsque vous cuisinez avec la fonction d'utilisation "Chaleur tournante éco". Si la porte

ne s'ouvre pas, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.

- Ne préchauffez pas le four lors de la fonction d'utilisation "Chaleur tournante éco".

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Plateau standard *	3	160	25 ... 35
Biscuit	Plateau standard *	3	180	25 ... 35
Pâtisserie	Plateau standard *	3	200	45 ... 55
Brioche	Plateau standard *	3	200	35 ... 45

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

6.1.2 Viande, poisson et volaille

Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.
- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, après 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1,5-2 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	170	85 ... 110
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	15 mn 250/max, après 190	60 ... 80
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	2	15 mn 250/max, après 190	60 ... 80
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Fonction « 3D »	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	3	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

6.1.3 Grille

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous ferez glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

Table barbecue

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 35
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak - (cubes de viande)	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	4 - 5	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 4

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.
Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

6.1.4 Aliments test

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Convection naturelle	3	140	20 ... 30
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Chaleur tournante	Sur les modèles avec étagères en fil métallique :3 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : :2	140	15 .. 25
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	150	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	150	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	150	35 ... 45
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 70
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	50 ... 65

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Suggestions pour cuisiner deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	150	25 ... 35
Sablé (biscuit sucré)	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	140	15 ... 25

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Grille

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 3

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

7 Entretien et nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un

chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.

- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Élimine immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyeurs pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyeurs abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces émaillées

- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.
- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.

- Si votre produit dispose d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez vous en servir pour les salissures légères non permanentes. (Voir "Nettoyage facile à la vapeur [▶ 76]".)
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyeur pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.

Surfaces catalytiques

- Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.

- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

7.2 Accessoires de nettoyage

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

7.3 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.

- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

7.4 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

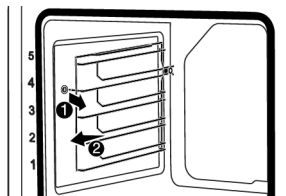
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations. Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

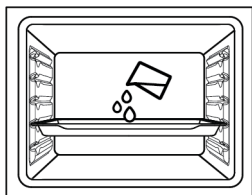
7.5 Nettoyage facile à la vapeur

Cela permet de nettoyer facilement la saleté (qui ne reste pas longtemps) qui est ramollie par la vapeur à l'intérieur du four et par les gouttelettes d'eau condensées dans les surfaces internes du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Ajoutez 500 ml d'eau dans le plateau et placez-le sur la 2ème étagère du four.



N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l'emploi. N'utilisez pas de solutions inflammables, alcoolisées ou de particules solides à la place de l'eau.



3. Réglez le four sur le mode de fonctionnement "Chauffage par le bas" et faites-le fonctionner à 100°C pendant 20 minutes.

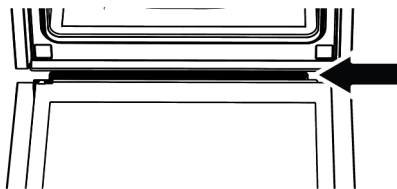
Ouvrez immédiatement la porte et essuyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. De la vapeur sera libérée lors de l'ouverture de la porte. Cela peut présenter un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.

Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.



Dans la fonction de nettoyage facile à la vapeur, il est prévu que l'eau ajoutée au fond du four s'évapore et se condense sur l'intérieur du four et sur la porte du four afin de ramollir la saleté légère qui s'est formée dans votre four. La condensation qui s'est formée sur la porte du four peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. Dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.) Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essuyez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



7.6 Nettoyage de la porte du four

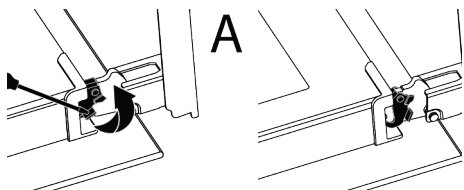
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Pour les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la vitre du four, essuyez la vitre avec du vinaigre et rincez.



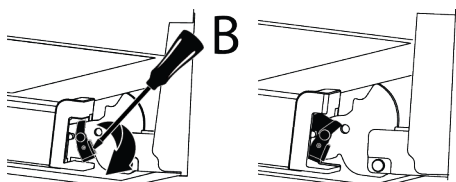
N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

Retrait de la porte du four

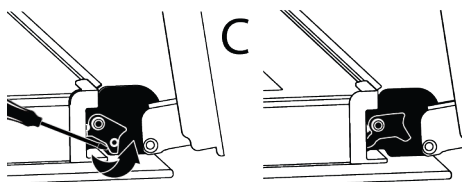
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
4. La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normales.



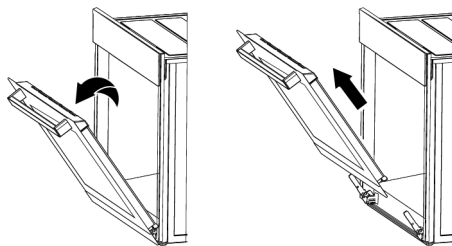
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



6. La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture/fermeture souple.



7. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



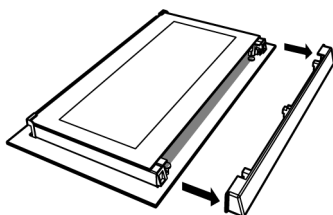
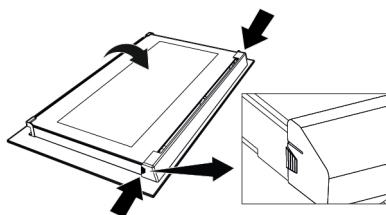
8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

i Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

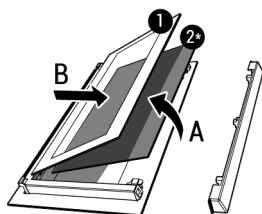
7.7 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en poussant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



- 1 Vitre intérieure 2* Vitre intérieure (Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre produit)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté du verre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).
6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

7.8 Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

Remplacement de la lampe du four

Avertissements généraux

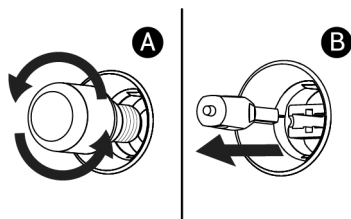
- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



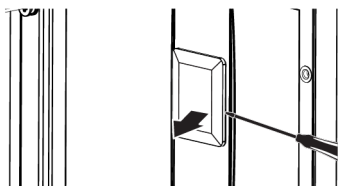
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



4. Remettez le couvercle en verre.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



8 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

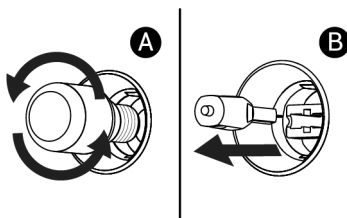
- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis. Retirez d'abord la vis, s'il y a une vis sur la lampe carrée de votre produit.

4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

Le voyant du four n'est pas allumé.

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

Le four ne chauffe pas.

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

La commande que vous souhaitez envoyer depuis l'application « HomeWhiz » ne passe pas. (si les conditions d'accès à distance sont remplies)

- Votre liaison peut être interrompue pendant un certain temps. >>> Assurez-vous que le four est connecté au réseau sans fil et éteignez et rallumez l'application.

L'application « HomeWhiz » n'affiche pas correctement l'état du four.

- Votre liaison peut être interrompue pendant un certain temps. >>> Assurez-vous que le four est connecté au réseau sans fil et éteignez et rallumez l'application.

Après avoir introduit votre produit dans l'application « HomeWhiz », s'il y a une erreur disant "Une erreur s'est produite lors de l'association de votre produit à votre maison ou à la pièce que vous avez spécifiée. Cet appareil appartient à un autre foyer" ou si vous avez oublié dans quel compte « HomeWhiz »

- Supprimez l'appairage en suivant les instructions de la section "Suppression de l'appairage d'un four connecté « HomeWhiz » et recommencez l'appairage du produit depuis le début.

L'avertissement "Multiple bluetooth networks detected" s'affiche lors de l'installation du produit dans l'application « HomeWhiz »

- Si plus d'un appareil ménager dans votre maison est réglé sur le mode de configuration en même temps et émet un signal Bluetooth, vous pouvez rencontrer l'avertissement "Multiple bluetooth networks detected" pendant l'installation de l'appli-

cation « HomeWhiz ». >>> Désactiver les modes d'installation des autres appareils et continuer à utiliser un seul appareil avec le mode d'installation activé.

Des termes autres que la langue que j'ai spécifiée apparaissent dans l'application « HomeWhiz »

- Dans les cas où la puissance de l'internet est faible, des termes dans différentes langues peuvent apparaître dans l'application homewhiz autres que les langues que vous avez définies dans l'application. >>> Ceci n'est pas une erreur.

